



Recept: Crni rižot – Kroatisk svart risotto med bläckfisk

Ingredienser (4 portioner):

- 500 g bläckfisk (t.ex. bläckfiskstubb eller bläckfiskringsar)
- 300 g arborioris (eller annat risottoris)
- 1 gul lök, finhackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 dl olivolja
- 2 msk tomatpuré
- 2 dl vitt vin (torrt)
- 1 liter fiskbuljong (håll varm i kastrull)
- Bläck från bläckfisken eller 1–2 påsar bläck (finns att köpa i välsorterade butiker)
- Salt & svartpeppar
- Färsk persilja, hackad (till garnering)
- Citronklyftor (till servering)

Gör så här:

1. Rensa och skär bläckfisken i små bitar.
2. Hetta upp olivolja i en stor panna eller gryta. Fräs lök och vitlök tills de blir mjuka och doftar gott.
3. Lägg i bläckfisken och stek i några minuter tills den börjar få färg.
4. Tillsätt tomatpuré och blanda väl.
5. Håll i riset och rör om så att kornen täcks av olja och tomatpuré.
6. Slå på vinet och låt det koka in under omrörning.
7. Tillsätt lite varm buljong i taget (ca 1–2 dl), rör om ofta och fyll på mer när vätskan sugits upp. Fortsätt tills riset är krämigt men med lite tuggmotstånd (ca 18–20 minuter).
8. Rör ner bläcket från bläckfisken (eller köpt bläck) mot slutet, så att risotton får sin karakteristiska svarta färg. Smaka av med salt och peppar.
9. Servera direkt, toppa med persilja och en skvätt citron.

Tips:

- Servera gärna med ett glas torrt vitt vin – precis som kroaterna gör.
- Om du inte hittar bläckfisk kan du byta mot räkor eller musslor, men bläcket är det som gör rätten unik.