



Spicy rijst met zeevruchten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

16 scampi's (ontdood en gepeld)
150 gram inktvisringen (ontdood)
olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stukje gember (fijngesneden)
2 kopjes risottorijst (of paellarijst)
5 deciliter kippenbouillon
1 rode spaanse peper (in ringen gesneden)
1 scheutje sriracha
1 bosje koriander
2 limoenen

Bereidingswijze

- 1.** Dep de scampi's en de inktvisringen droog. Verhit een grote braadpan (of paellapan) en voeg een scheutje olijfolie toe. Roerbak hierin de scampi's en de inktvisringen kort aan. Schep uit de pan en hou apart. Bak in dezelfde pan de uien glazig. Voeg de knoflook en de gember toe en roer goed. Voeg na 1 minuut de rijst toe en roer goed.
- 2.** Overgiet met de bouillon en laat 15 minuten pruttelen. Voeg de scampi's, de inktvisringen en het Spaans pepertje toe. Roer goed en serveer meteen. Werk af met sriracha, koriander en limoenpartjes.