Hoofdgerechten / Italië

Calamari Fritti

Krokante, luchtig gebakken inktvisringen en tentakels bestrooid met gekruid griesmeel en in hete olie gedompeld tot het goud verbrijzelt – onmiddellijk geserveerd met partjes citroen, omdat het tweeëndertigste venster tussen perfect en slap echt en meedogenloos is.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g verse inktvis, schoongemaakt (tubes + tentakels)
- ☐ 120 g fijn griesmeel (of half 00 bloem, half griesmeel)
- ☐ 30 g Maïzena
- ☐ 6 g Fijn zeezout
- ☐ 2 g Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 1 g Cayennepeper
- ☐ 1000 ml Plantaardige olie, om te frituren (zonnebloem of pinda)
- ☐ 2 stuks Citroenpartjes, voor serveren

Zo maak je het.

01 Trek de tentakels uit de buizen en gooi de veer weg (de doorzichtige plasticachtige rug in de buis). Trek het paarsgrijze vel van de buizen weg, als dit nog niet door de visboer is verwijderd. Snijd elke buis in ringen van ongeveer 1 cm breed. Houd de tentakels heel als ze klein zijn, of snij de kroon doormidden als ze groot zijn. Nu – dit is de belangrijkste stap – dep alles kurkdroog in meerdere schone papieren handdoeken en laat het gedurende 10 minuten uitgespreid op een rooster liggen. Natte inktvis = gestoomde, rubberachtige calamares. Droge inktvis = knapperige, zachte calamares.

02 Meng het griesmeel, maizena, zout, zwarte peper en cayennepeper in een brede, ondiepe kom of een papieren zak. Werk in twee batches, voeg de inktvis toe en roer goed door elkaar, til vervolgens elk stuk op en schud alle overtollige coatingkorrels eraf - er mag alleen een dunne, gelijkmatige film overblijven. Overtollige coating valt af in de olie, verbrandt en vervuilt de olie, terwijl de calamari zwaar en deegachtig wordt. Leg de gecoate stukken in een enkele laag op een bord tot ze klaar zijn om te bakken.

03 Verhit de olie in een brede, diepe, zware pan tot 180–185°C (een snufje coating dat je erin laat vallen, moet onmiddellijk sissen en naar de oppervlakte stijgen). Bak de inktvis in kleine hoeveelheden (niet meer dan een handvol per keer) gedurende precies 60 tot 90 seconden. Loop niet weg. De ringen koken erg snel en als ze zelfs 30 seconden te gaar zijn, worden ze rubberachtig. Ze zijn gaar als ze helemaal goudgeel zijn en vrij in de olie drijven. Verwijder het met een zeef en plaats het onmiddellijk op een rooster; nooit papieren handdoeken op de bodem, die stoom vasthouden.

04 Zodra de calamari van het rooster komt (binnen 10 seconden) kruid je hem rijkelijk met fijn zout, terwijl de olie aan de oppervlakte nog heet is en het zout zal blijven plakken. Schik op een warm bord bekleed met een papieren servet (papier eronder is in dit stadium prima omdat de calamares al op een rooster staat; het servet is voor de esthetiek aan tafel, niet om ze opnieuw te stomen). Serveer onmiddellijk met partjes citroen ernaast. Calamari fritti wacht op niemand - het heeft een venster van perfectie gemeten in minuten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / calamari-fritti