

# GOED EN LEKKER

## RECEPT

### Calamares fritos a la andaluza

Gefrituurde inktvis in Andalusische stijl, is een heerlijke tapa die populair is in heel Spanje. Hier is een eenvoudig om het thuis te maken. Extra lekker met een beetje aioli.

#### Ingrediënten:

- 1 kilo inktvisringen
- 120 gram bloem
- 2 theelepels paprikapoeder
- 3 theelepels zout
- Plantaardige olie, om te frituren
- 1 Citroen

Aantal porties: 4  
Vorbereiding: 5 min  
Bereiding: 20 min

Bereidingswijze	
1.	Meng in een grote kom de bloem, paprika en zout. Haal de inktvisringen door de bloem en schud ze goed af.
2.	Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
3.	Bak de inktvis in porties, af en toe draaiend, tot ze goudbruin en krokant zijn, ongeveer 2-3 minuten per portie.
4.	Leg de gefrituurde inktvis met een schuimspaan op een met keukenpapier beklede plaat om overtollige olie op te vangen
5.	Snij de citroen in partjes. Serveer de gefrituurde inktvis warm met partjes citroen ernaast.

#### Zelf gemaakt?

Deel het op Instagram of Facebook

**#goedenlekker**