

Ingrediënten voor 4 personen

600 gr  
inktvisringen(diepvries),olijfolie,2  
gesnipperde uien(diepvries),40 g  
gesnipperde  
knoflook(diepvries),1 blik of  
karton gezeefde tomaten,1  
eetlepel tomatenpuree,100 gr  
ontpitte groene olijven,1/2 dl  
water,2,5 dl witte wijn,1 mager  
kippenbouillonblokje,2 eetlepels  
gesnipperde  
dragon(diepvries),peper en zout.

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Portugees  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## inktvisringen op portugeese wijze

Portugese lekkernij

### Bereidingswijze

Bak de inktvis kort aan in de olie ,doe er dan de versnipperde uien en de knoflook bij,doe er de gezeefde tomaten door(je kan er ook een blik tomatenblokjes voor gebruiken).Voeg de tomatenpuree en de ontpitte olijven toe,daarna het water ,de wijn en het bouillonblokje.Laat alles 15 minuten goed doorkoken.Kruid met peper en zout.Bestrooi het gerecht met dragon.Serveer met gebakken aardappeltjes.

### Serveertips

Serveer met een Portugeese Vino Verde