

12 Απριλίου 2016

Καλαμάρι γεμιστό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[recipe_main_akis_petretzikis_kalamari](#)

Συστατικά

Για το λαδόλεμονο

- 1 κ. σ. μέλι
- ½ κ.σ. μουστάρδα απαλή
- χυμό και ξύσμα απο 2 λάιμ
- 150 ml ηλιέλαιο
- ½ τσίλι ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. φρέσκα φύλλα κόλιανδρου ψιλοκομμένα
- φέτες λάιμ

Για τα καλαμάρια

- 4 καλαμάρια (200 γρ. το ένα)
- 1 μεσαίο ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- ½ σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. κόλιανδρο ψιλοκομμένο
- 50 ml ούζο
- 200 γρ. ρύζι γλασέ
- 400 ml ζωμό λαχανικών ζεστό
- ξύσμα και χυμό από ½ λεμόνι
- 1 κ.σ. βούτυρο
- θυμάρι ψιλοκομμένο
- λαδολέμονο για σερβίρισμα

45 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfddeb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

2-4

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c09daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

Για το λαδολέμονο

- Ψιλοκόβουμε το τσίλι και τον κόλιανδρο.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το μέλι, τη μουστάρδα και το χυμό απο το λάιμ.
- Με ένα σύρμα χειρός ανακατεύουμε λίγο μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα και σιγά σιγά ρίχνουμε το ηλιέλαιο ανακατεύοντας συνεχώς. Διορθώνουμε αλατοπιπερώνοντας. Προσθέτουμε τον κόλιανδρο και το τσίλι. Αν σφίξει πολύ, ρίχνουμε λίγο νερό για να το αραιώσουμε.

Για τα καλαμάρια

- Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 180 βαθμούς.
- Ψιλοκόβουμε τα πλοκάμια και τα πτερύγια από τα καλαμάρια. Κόβουμε και το εσωτερικό μέρος από τα καλαμάρια και το αφήνουμε στην άκρη.
- Σοτάρουμε τα πλοκάμια και τα πτερύγια. Σβήνουμε με ούζο και αφαιρούμε το ζουμί από το τηγάνι.
- Προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο ψιλοκομμένο.
- Μαγειρεύουμε για 2 λεπτά και ρίχνουμε το ρύζι και σοτάρουμε για 1 λεπτό μέχρι να τραβήξει την πρώτη υγρασία από το κρεμμύδι και τα αρώματα από το καλαμάρι και το ούζο.
- Προσθέτουμε και το ζεστό ζωμό σταδιακά.
- Σιγοβράζουμε μέχρι να τραβήξει το ρύζι όλο το ζουμί περίπου 20 λεπτά.
- 5 λεπτά πριν το τέλος, προσθέτουμε και το κομμένο μέρος από το εσωτερικό του καλαμαριού.
- Όταν είναι έτοιμο και έχει χυλώσει το ρύζι, αφαιρούμε από τη φωτιά , Ρίχνουμε μέσα 1 κ.σ. βούτυρο, ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιανδρο, ξύσμα και χυμό από μισό λεμόνι και αλατοπιπερώνουμε.
- Γεμίζουμε με αυτό το μείγμα τα καλαμάρια μας.
- Κλείνουμε το στόμιο από τα καλαμάρια με 1 οδοντογλυφίδα.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι στο οποίο έχουμε βάλει να κάψει λίγο ελαιόλαδο.
- Σοτάρουμε τα καλαμάρια από όλες τις πλευρές να πάρουν χρώμα για 2 λεπτά.
- Βάζουμε σε ένα ταψί, τα χαράσσουμε από την πάνω πλευρά, βάζουμε 1 κομματάκι βούτυρο στο καθένα, λίγο ψιλοκομμένο θυμάρι , αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε για 5 λεπτά.
- Σερβίρουμε με λαδολέμονο από πάνω.