



Recept voor Spaanse Paella

INGREDIËNTEN voor 4 personen:

- 500 gram bomba, paella rijst
- 150 gram zeevruchten (zoals: mosselen of inktvis)
- 150 gram kip, chorizo of garnalen
- +/- 1 liter vis- of kippenbouillon
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 2 paprika's
- 3 tomaten zonder schil
- 200 gram erwtes
- 1 citroen
- 1 zakje paellakruiden
- 1 theelepel pimenton
- 1 laurierblaadje
- Saffraan
- Peterselie
- Betis bakolie

STAPPENPLAN

1. Fruit in een pan wat Betis bakolie, wat knoflook, laurier en ui aan en rasp er wat tomaten over zonder de schil.
2. Verwarm ondertussen (zelfgemaakte) vis- of kippenbouillon. Houd twee eetlepels lauwe bouillon apart en week hier de saffraandraadjes in. Duw ze met een lepel tegen de kant van het kommetje zodat de smaak goed vrijkomt.
3. Bak in een andere pan wat kipstukjes, chorizo of garnalen kort aan, zodat deze bijna gaar zijn. Zet ze afgedekt even weg.
4. Voeg in de paella pan wat groenten als erwtes, paprika en bonen toe en als laatste de rijst. Schep het geheel door en bak het tot de rijst wat glazig ziet. Voeg de paella kruiden toe en blus dan af met de hete vis- of kippenbouillon en het saffraan-bouillon mengsel. Zorg dat de rijst hiermee bedekt wordt.
5. Laat het sudderen en roer af en toe door. Test of de rijst bijna gaar is en voeg er dan mosselen, inktvis of andere zeevruchten aan toe en laat dit 20 minuten zacht sudderen. Roer vanaf nu niet meer, zodat de onderkant een krokant korstje krijgt. Leg nu de kip, chorizo of garnalen bovenop zodat deze nog kort gaar kunnen stomen.
6. Serveer met verse partjes citroen en voeg naar smaak nog wat verse peterselie en pimenton toe.

Buen provecho!

Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)