

Paëlla



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Kip, Rijst, Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Risottorijst
Olijfolie
ui
knoflook
rode peper
puntpaprika
doperwten (diepvries)
tomaat
grote garnalen
mosselen
kip (bout)
saffraan
laurier
tijm
bouillon
Peterselie

Bereiding

Ui, knoflook, rode peper versnipperen.

Tomaten ontvellen, zaadlijsten verwijderen en in blokjes snijden.

Mosselen wassen.

Garnalen goed droog maken met behulp van keukenpapier.

Paprika's in reepjes snijden.

Peterselie fijnhakken.

Kippenbouten doormidden snijden en in een braadpan bakken tot ze aan alle zijden mooi gekleurd zijn.

De kippenbouten uit de pan nemen.

In het braadvet de versnipperde ui, rode peper en knoflook samen met de rijst aanstoven tot de rijstkorrels glazig zijn.

Wat bouillon toevoegen tot de rijst net onder staat.

Kippenbouten, laurier, tijm, saffraan toevoegen.

Zachtjes laten koken en regelmatig wat bouillon toevoegen terwijl je goed omscheept.

Als de rijst gaar begint te worden, de mosselen, doperwten, paprikareepjes en garnalen toevoegen en regelmatig omscheppen.

Controleer regelmatig de gaarheid van de rijst en voeg bouillon toe als dat nodig is.

Als de rijst en de kip gaar zijn, de mosselen mooi open zijn gegaan, op smaak brengen en de gehakte peterselie er door roeren.

Foto's



Paella

