



Hoofdgerechten

Paella met zeevruchten en kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram chorizo (in blokjes gesneden)
1 kip (filet, in blokjes gesneden)
200 milliliters droge witte wijn
18 scampi's (of gamba's)
500 gram rijst (voor paella)
250 gram inktvis (tubes)
1 1/2 liters kippenbouillon
3 rode paprika's (in blokjes gesneden)
1/2 citroen (in partjes gesneden)
250 gram erwtjes (diepvries)
2 lookteentjes (geperst)
2 uien (fijngesnipperd)
2 theelepels paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel kippenkruiden
snuifje saffraanpoeder
peterselie (verse, platte)
olijfolie
peper
zout

Wist je dat... je paella best met speciale paella-rijst maakt?

Heb je dit toch niet in huis, gebruik dan rijst met een korte korrel. Eenmaal je de rijst hebt toegevoegd, mag je ook niet meer door de paella roeren. Sla je dit advies in de wind, dan laat de rijst teveel zetmeel los.

Bereidingswijze

Bak de kippenblokjes en scampi's aan in een grote pan met een flinke scheut olijfolie. Schuif ze daarna aan de kant en bak de chorizo in dezelfde pan (voeg wat extra olie toe).

Schuif de chorizo aan de kant, voeg de ui en look toe en laat glazig worden.

Doe vervolgens de paprika in de pan, samen met de inktvistubes, kippenkruiden, het saffraan- en paprikapoeder en stoof aan.

Roer nu alle ingrediënten in de pan goed onder mekaar en voeg de rijst, kippenbouillon en witte wijn toe, laat een 20-tal minuten pruttelen op een matig vuur en roer regelmatig, voeg de laatste 5 minuten de erwten toe.

Werk de paella af met verse stukken citroen, platte peterselie en peper.

