



Hoofdgerechten

Frisse paella met kip en citroen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie
600 gram kipfilet
1 ui
2 lookteentjes
1 rode paprika
1 gele paprika
150 gram chorizo
300 gram paellarijst
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel saffraandraad
1 theelepel Gedroogde oregano
800 milliliters kippenbouillon
1 citroen
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit 2 el olijfolie in een paellapan op een middelhoog vuur. Voeg de stukjes kip toe en bak ze goudbruin. Haal de kip uit de pan en hou apart.

Voeg 1 el olijfolie toe aan dezelfde pan en bak de ui, look en paprika's tot ze zacht zijn. Voeg de plakjes chorizo toe en bak ze een paar minuten mee.

Voeg de rijst toe aan de pan en bak kort tot de korrels glanzen. Voeg het gerookte paprikapoeder, de saffraandraadjes, de gedroogde oregano, de peper en het zout toe en roer goed door.

Giet de kippenbouillon over de rijst en breng aan de kook. Schik de schijfjes citroen over de paella en laat 20 minuten pruttelen, of tot de vloeistof opgenomen en de rijst gaar is.

Voeg de gebakken kip weer toe aan de pan en laat nog even opwarmen. Werk af met enkele blaadjes peterselie.

