

Spaanse paella

Ingrediënten

- 50 gr erwten
- 4 tot 8 gamba's
- 1,5 l kippenbouillon
- 2 à 3 teentjes look
- mosselen
- niet-ontbeende kip (in kleine stukjes)
- 1 dl olijfolie
- 500 gr paella-rijst
- paellakruiden
- 1 rode paprika
- saffraandraadjes
- 2 tomaten
- 1 ui
- 1 glas witte wijn
- 100 gr zeevruchten



Bereidingswijze

- Verhit de olijfolie en bak de stukken kip mooi bruin aan. Kruid de kip met peper en zout. Haal de kip even uit de pan. Voeg de ajuin en de look fijngesneden toe. Strooi de rijst in de pan (1 kop/pers) en roer ze in de olijfolie tot de rijst glazig is en blus met een glas witte wijn en laat inkoken.
- Voeg dan de kippenbouillon beetje bij beetje toe (voor 1 kop rijst 3 koppen bouillon). Laat telkens de rijst de bouillon opnemen, en voeg nieuwe bouillon toe. Voeg de stukken kip er terug bij.
- Voeg de paprika toe. Doe de saffraan en de paellakruiden in de pan en schep de rijst goed onder de bouillon. Rustig laten garen (20-25min) op een laag vuur.
- Bak de gamba's en zeevruchten met wat look in olijfolie. Gaar de mosselen.
- Na 20min voeg je de erwten toe, de gamba's, de zeevruchten en de tomaatjes. Voeg nog een beetje bouillon toe en als laatste de mosselen.
- Laat nog 10 minuten verder garen en de paella is klaar.
- Tip: het is niet erg dat de rijst onderaan de pan een beetje verbrandt. Dit is een erg lekker gekarameliseerd korstje, de Spanjaarden noemen het 'soccarat'.

Bron: <http://zesta.be/recept/paella>