

Thea's paella



Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 50

Ingredienten:

500 gr mosselen(in de schelp)

750 gr kip in stukken

1 vleestomaat, ontveld en in blokjes

wat saffraan(voor de kleur kan je ook koenjt gebruiken)

ongeveer 1 liter kippenbouillon(blokje)

25 gr boter

4 eetlepels olijf olie

250 gr grote rauwe gepelde garnalen(met staart)

zout

1 kleine eetlepel zoete paprika poeder

pak (400gr)risotto rijst

2 geroosterde paprikas(recept zie groente)

evt nog wat inktvis ringen

Bereidingswijze:

Was de mosselen.

Kook de kip 20 min in water met wat zout.

Los de saffraan op in de kokende bouillon.

Verhit de boter in een wok(antie aanbak)en bak de kip, garnalen en de eventuele inktvisringen kort om en om bruin en haal ze uit de pan.

Fruit de tomaat in het bakvet voeg het paprika poeder en de rijst toe en schep alles goed om. Schenk de helft van de bouillon(met saffraan)erbij.

Verdeel de kip en de inktvisringen over de rijst.

Laat de rijst ca 10 min pruttelen.

Leg de mosselen, garnalen en de paprikarepen in een mooi patroon op de rijst.

Laat nu de rijst nog ca 15 min op laag vuur gaar worden, maar houd goed in de gaten dat de rijst niet droog komt te staan, voeg steeds wat bouillon toe.

Dit recept is keer bekeken.