

## Echte Spaanse paella!

Echte Spaanse paella, wij eten het graag! Dit recept kun je naar je eigen smaak aanpassen. Je kunt kiezen voor een vegetarische variant, voor vlees of vis. Denk eens aan een versie met vlees zoals kip of chorizo, of voor een paella met garnalen en mosselen. Je kunt ook voor zowel vis als vlees kiezen, want dat doen de Spanjaarden zelf ook. Een mooi en niet al te moeilijk gerecht, dat makkelijk klaar te maken is wanneer je een groep eters krijgt. Heerlijk met een glas Spaanse sangria. Geniet ervan!

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 40 minuten

---

Echte Spaanse paella, wij eten het graag! Dit recept kun je naar je eigen smaak aanpassen. Je kunt kiezen voor een vegetarische variant, voor vlees of vis. Denk eens aan een versie met vlees zoals kip of chorizo, of voor een paella met garnalen en mosselen. Je kunt ook voor zowel vis als vlees kiezen, want dat doen de Spanjaarden zelf ook. Een mooi en niet al te moeilijk gerecht, dat makkelijk klaar te maken is wanneer je een groep eters krijgt. Heerlijk met een glas Spaanse sangria. Geniet ervan!

### Bereidwijze

1. Fruit in een pan wat Betis bakolijfolie, wat knoflook, laurier en ui aan en rasp er wat tomaten over zonder de schil.
2. Verwarm ondertussen (zelfgemaakte) vis- of kippenbouillon. Houd twee eetlepels lauwe bouillon apart en week hier de saffraan draadjes in. Duw ze met een lepel tegen de kant van het kommetje zodat de smaak goed vrijkomt.
3. Bak in een andere pan wat kipstukjes, chorizo of garnalen kort aan, zodat deze bijna gaar zijn. Zet ze afgedekt even weg.
4. Voeg in de paella pan wat groenten als erwttjes, paprika en bonen toe en als laatste de rijst. Schep het geheel door en bak het tot de rijst wat glazig ziet. Voeg de paella kruiden toe en blus dan af met de hete vis- of kippenbouillon, en het saffraanbouillon mengsel. Zorg dat de rijst net onder staat.
5. Laat het sudderen en roer af en toe door. Test of de rijst bijna gaar is en voeg er dan mosselen, inktvis of andere zeevruchten aan toe en laat dit 20 minuten zacht sudderen. Roer vanaf nu niet meer, zodat de onderkant een krokant korstje krijgt. Leg nu bovenop de kip, chorizo of garnalen zodat deze nog kort gaar kunnen stomen.
6. Serveer met verse partjes citroen en voeg naar smaak nog wat verse peterselie en pimenton toe.

¡Buen provecho!

### Ingrediënten

- 2 tenen knoflook
- 1 laurierblaadje
- 1 ui
- 3 tomaten zonder schil
- +/- 1 liter vis of kippenbouillon
- Saffraan
- 150 gram kipstukjes/chorizo/garnalen
- 200 gram erwttjes
- 2 gesneden paprika's
- 1 zakje paellakruiden
- 500 gram Bomba rijst
- 150 gram zeevruchten zoals mosselen of inktvis
- 1 citroen in partjes
- Handjevol peterselie
- 1tl pimenton
- Betis bakolijfolie

### accessoires

- Diepe (paella) pan en rasp.