



BBQ paella met kip en chorizo



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
2 plakjes chorizoworsten (Argal)
6 kippendijen
6 drumsticks
1 ui (fijngesneden)
1 rode paprika (fijngesneden)
1 groene paprika (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
6 tomaten (gepeld en in blokjes gesneden)
3 kopjes paellarijst
150 gram groene boontjes
1 1/2 kopjes diepvrieserwten
1 1/2 l gevogeltebouillon (Belfond)
2 potjes saffraanpoeder (Boni)
bladpeterselie
3 citroenen

Bereidingswijze

- 1.** Zet een paellapan op het rooster van de barbecue. Giet hierin een flinke scheut olijfolie.
- 2.** Snij de chorizo in fijne plakjes en bak ze kort aan in de olie. Schep ze dan uit de pan en hou ze apart.
- 3.** Bak nu de kip mooi goudbruin aan in de olie (± 15 minuten bakken). Keer regelmatig om. Schep de kip uit de pan en hou apart.



- 4.** Fruit in de olie de ui en de paprika's tot ze mooi gekaramelliseerd zijn ($\pm$ 10 minuten). Voeg de knoflook, de rozemarijn en de tomaten toe. Roer en blijf verder garen tot het een dikke pasta is.
- 5.** Giet nu de rijst in de pan en roer goed. Maak er één dunne laag van. Leg de stukjes chorizo, de boontjes, de erwtjes en de kip hierop.
- 6.** Verhit de bouillon met de saffraan en giet op de rijst. Het vocht moet tot 1 cm boven de rijst komen (giet er eventueel wat water bij). Dek goed af met aluminiumfolie en laat $\pm$ 20 minuten garen. Roer zeker niet in de pan, de bodem moet een beetje 'aangebakken' zijn. Verwijder de folie en werk af met bladpeterselie en citroen.