



# Paella met kip, mosselen en scampi's



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

olijfolie  
1 ui (fijngesneden)  
3 kippendijfilets  
1 groene paprika (fijngesneden)  
2 tomaten (fijngesneden)  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
2 kopjes paellarijst (of risottorijst)  
5 deciliter kippenbouillon  
1 potje saffraanpoeder  
peper en zout  
500 gram mosselen  
8 scampi's  
1 citroen (in kwartjes)  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit de ui glazig.
- 2.** Voeg de kippendijfilets toe en laat ze mooi goudbruin aanbakken. Haal ze uit de pan.
- 3.** Voeg de blokjes paprika, tomaat en knoflook toe. Laat aanbakken.
- 4.** Voeg de rijst toe en roer goed.
- 5.** Overgiet met de bouillon en bestrooi met de saffraan. Breng op smaak met peper en zout. Leg de kip op de rijst. Laat 10 minuten verder garen.
- 6.** Leg de mosselen en de scampi's boven op de rijst. Laat verder garen tot alle bouillon is opgenomen door de rijst.



**7.** Werk af met citroen en bladpeterselie.