



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.