



Paella



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram kipfilets (in reepjes)
3 eetlepels olijfolie
200 gram chorizo (in plakjes)
1 ui (fijngesnipperd)
2 teentjes knoflook (fijngehakt)
1 rode paprika (zaadlijst verwijderd en in stukjes gesneden)
1 groene paprika (zaadlijst verwijderd en in stukjes gesneden)
350 gram paellarijst (Bosto)
4 tomaten (in blokjes)
200 ml witte wijn
500 ml kippenbouillon
1 koffielepel paprikapoeder
saffraanpoeder (1 puntje)
200 gram diepvrieserwten
1 citroen (in schijfjes)
1 bosje peterselie (fijngehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kruid de kippenreepjes met peper en zout.
- 2.** Verhit de olijfolie in een pan en bak de kippenreepjes tot ze goudbruin kleuren. Schep uit de pan en zet opzij.
- 3.** Bak gedurende enkele minuten de chorizo in dezelfde pan. Schep uit de pan en zet opzij.
- 4.** Verhit de rest van de olijfolie en stoof de ui en de knoflook glazig.
- 5.** Laat de paprikastukjes meestoven.



- 6.** Voeg de rijst en de helft van de tomaten toe.
- 7.** Blus met de witte wijn en laat op een zacht vuur verdampen.
- 8.** Giet de bouillon in de pan en roer om.
- 9.** Voeg de kip en de chorizo terug toe.
- 10.** Kruid met de paprikapoeder, saffraan, peper en zout.
- 11.** Laat op een zacht vuur 20 minuten pruttelen.
- 12.** Voeg de laatste 5 minuten de rest van de tomaten en de erwtjes toe.
- 13.** Werk af met de peterselie en de schijfjes citroen.