

Paella - mediterrane

500gr paella- of risotto rijst
100 ml witte wijn
1,1 l kippenbouillon
2 uien
1 Spaanse peper
1 teen knoflook
takje rozemarijn
zakje saffraan (optioneel)
rode, groene, gele paprikastukjes
paprikapoeder (optioneel)
gebakken kipfilets
kopje diepvries doperwten
zeekraal (optioneel)
pak Italiaanse grilgroente (waarin een mix van groenten en kastanjechampignons)
stukjes stengel en gehakt blad van de bleekselderij
Mozzarella
Parmezaanse kaas - geraspt
45 g geroosterde pijnboompitten of amandelschaafsel
basilicum
romano-tomaatjes, tevoren gemarineerd in olijfolie, balsamico, knoflook en gedurende 2 min.
gebakken in een koekenpan
citroen, schil en wat sap



vanmorgen gemaakt – verrukkelijk!

Zet de bouillon (vers of van een blokje) op in een pan en voeg een takje rozemarijn en eventueel de saffraan toe. Laat dit ongeveer 10 minuten pruttelen. Snipper de ui en de knoflook en fruit deze samen met een chilipepertje (zonder zaadjes). Voeg de rijst toe. Paella rijst heeft een korte korrel en neemt erg goed smaken op. De rijst mag een beetje geroosterd worden, vervolgens kan de (gezeefde) bouillon erbij. Houd 1 deel rijst en 2 ½ deel bouillon aan. Voeg tenslotte de witte wijn toe. Als de rijst beetgaar is voeg je de Parmezaanse kaas toe en maak je het af met een paar klontjes boter. Was en rooster de paprika's en snijd ze in stukken. Zet de Italiaanse groentemix een kwartiertje onder de grill. Blancheer de doperwten en de selderijstengels in kokend water met een beetje zout. Doe de paprika, Italiaanse groentemix en de doperwten bij de rijst. Voeg de tomaatjes toe. Rooster de pijnboompitten of het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Geef de paella nog een extra bite door er wat citroensap over te sprenkelen. vlak voor het opdienen voeg je de basilicum en mozzarella toe.

voor vegetarische paella vervang je de kippenbouillon door groentebouillon; je laat uiteraard de stukken kip weg.