

Paella



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Spanje

Bereidingstijd: 75 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 drumsticks
- 1 liter kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 1 zakje saffraan
- 4 el olijfolie
- 200 gr chorizo, in dikke plakjes
- 2 uien, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, gepeld en gehakt
- 1 rode of groene paprika, zonder zaadjes, in blokjes
- 1 el paprikapoeder
- 1 vleestomaat, gepeld en in blokjes

- 500 gr paellarijst (Montsia) of anders rondkorrelige risottorijst
- 200 gr gekookte mosselen
- 150 g diepvriesdoperwten
- 250 gr reuzengarnalen of 4 rivierkreeften
- 2 el gehakte peterselie (vers of diepvries) of 2 tl gedroogd

Bereidingswijze

1. Kook de drumsticks zachtjes 15 minuten in de kippenbouillon. Schep ze eruit en dep ze droog.
2. Verhit de olie in een ruime lage pan (beter een echte paellapan). Roerbak hierin de chorizo, ui, knoflook en paprika 3-4 minuten. Bak de kip daarna 3 minuten mee zodat deze lichtbruin kleurt. Voeg de paprikapoeder, tomaat, saffraan en rijst toe en schep alles om tot de rijst glanst.
3. Giet de kippenbouillon scheutje voor scheutje al roerende erbij. Laat het gerecht op een laag vuur in 20-30 minuten gaar worden, zodat de bouillon wordt opgenomen door de rijst. Schep 10 minuten voor het einde van de kooktijd de garnalen, de mosselen, rivierkreeften en de doperwten door het gerecht. Laat de paella door en door warm worden. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Serveer het gerecht in de paellapan of in een mooie schaal.

Tenslotte

Op deze site staat ook nog de Paella Marinera en een Paella op de BBQ. Voor het kopen van een Paellapan en hoe groot hij moet zijn, kijk dan bij Paella voor de BBQ in in Paella Marinera vindt je nog meer tips. De paella-pan hoeft niet altijd rijst te bevatten: **Fideuà** is een soort paella met pasta. En natuurlijk is ook de oorsprong van dit gerecht omstreken. In het havengebied van Gandía gaat het verhaal dat vissers uit het dorp op het idee voor de fideuà kwamen toen ze aan boord van hun kotter geen rijst aantroffen voor de visbouillon die ze na het zware werk wilden maken. In de kombuis vonden ze alleen deegwaren. Trek een bouillon van 1 kg visresten door ze in 1½ l water te koken met 1 ui waarin 1 laurierblad en 1 kruidnagel wordt gestoken, 5 zwarte peperkorrels en wat zout of gebruik 2 visbouillontabletten op 1 liter water. Week 2 buisjes saffraan in 2 el warm water. Verhit 2 el olie in een paella-pan en laat 2 gesnipperde uien, 1 rode en 1 groene paprika in blokjes en 2 fijngehakte tenen knoflook glazig worden. Voeg 1 ontvelde tomaat in blokjes en 8 dl visbouillon en de saffraan met weekvocht toe. Breng de bouillon aan de kook, leg 400 gr zeeduivelfilet of kabeljauwfilet in blokjes erin en voeg 1 tl milde paprikapoeder een handje doperwten en 1 el fijngehakte peterselie toe. Schep 300 gr fideuà (pasta verkrijgbaar bij de Spaanse winkel of bij gebrek breek je spaghetti in stukjes) erdoor en voeg peper en zout toe. Laat het geheel sudderen tot de bouillon bijna helemaal verdampt is. Bak ondertussen 4 langoustines en 8 grote garnalen in olie. Leg ze op de pasta en zet de fideuà nog 5 minuten in een op 175 graden voorverwarmde oven voor een lekker korstje. Eventueel kun je de fideuà nog meer verrijken door er ook gekookte schaaldieren zoals mosselen of venusshellen op te leggen.