

Paella Marinera



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Spanje

Bereidingstijd: 50 minuten

Seizoen: augustus t/m april ivm verkrijgbaarheid van de schaaldieren



Ingrediënten

- 1 rode paprika schoongemaakt en in blokjes gesneden
- 1 gele paprika schoongemaakt en in blokjes gesneden
- 4 sjalotjes gesnipperd
- 2 flinke tenen knoflook fijn gehakt
- 1 kilo ongepelde of 500 gram gepelde grote gamba's
- 200 gram inktvisringen
- 2 tl pimentón dulce (paprikapoeder met een rokerige smaak uit de Spaanse winkel)
- 400 gram paellarijst

- 1 liter vis- of garnalenbouillon (de garnalenbouillon van de Kleinste Soepfabriek is top!)
- 400 gram doperwtjes (diepvries)
- 12 draadjes saffraan (voorzichtig, overheerst snel)
- 2 theelepel zeezout
- 500 gram venusschelpjes
- 500 gram mosselen
- olijfolie
- citroen voor de garnering

Bereidingswijze

1. Pel de gamba's en bak ze in een paellapan heel kort in een beetje olijfolie, ze mogen alleen even kleuren. Haal ze uit de pan en houdt apart. Bak ook de inktvis 5 minuten en houdt apart.
2. Verwarm nog een scheutje olie in dezelfde pan en fruit de sjalot aan. Voeg paprikablokjes en pimentón toe, omscheppen en 5 minuten zachtjes bakken tot de paprika wat zachter is. Roer de knoflook erdoor en bak nog een minuut.
3. Voeg de rijst toe, schep even om, schenk de bouillon erbij en voeg het zout en de saffraan toe. Alles goed over de pan verdelen, aan de kook brengen en 5 minuten op middelhoog vuur flink laten pruttelen, vanaf nu niet meer roeren.
4. Was de venusschelpjes en mosselen, gooi kapotte exemplaren weg.
5. Duw de gamba's, inktvisringen, venusschelpjes en mosselen diep in de rijst, mooi verdeeld over de hele pan. Zet het vuur laag en laat nog ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen of tot alle schelpen open zijn en al het vocht is opgenomen door de rijst.
6. Draai het vuur uit, bedek de pan met een schone droge doek en laat 5 minuten rusten voordat je deze paella serveert. Garneer met partjes citroen.

Tenslotte

Paella eten is in Valencia een sociale gebeurtenis. Met deze beroemde rijstschotel viert men naam en verjaardagen, eert men beschermheiligen. Ook in maart, wanneer de Valencianos het feest van het betoverende vuur, de Pallas, vieren en reusachtige poppen van papier-maché op straat verbranden, staan de hele nacht enorme zwarte pannen op open vuur te dampen en te geuren. Niet alle rijstsoorten nemen dezelfde hoeveelheid vocht op, begin met 1 liter bouillon en voeg gewoon nog wat toe als je denkt dat de rijst te droog wordt. Denk er hierbij aan dat de schelpen ook nog vocht loslaten als ze opengaan. Mocht je gaspita niet groot genoeg zijn voor de pan, verschuif de pan dan af en toe tijdens het koken zodat de hele bodem gelijkmatig en goed wordt verwarmd. Of een paella lukt, hangt van veel factoren af. Eigenlijk moet het gerecht bereid worden boven een houtvuur, dat aanvankelijk hoog opvlamt en geleidelijk minder heet wordt. Een beslissende rol speelt ook de hoeveelheid olie: paella mag in geen geval te vet zijn. En ten slotte toont de meester zich in de dosering van de bouillon. Na de bereiding wordt het gerecht midden op tafel gezet en eet men met houten lepels uit de pan.