

Paella op de BBQ



Hoofdgerecht

BBQ

6 tot 8 personen

Land: Spanje

Bereidingstijd: Voorbereiding: 35 min. Opwarmen BBQ: 45 minuten. Bereiding: 30 min.

Seizoen: juni t/m september



Ingrediënten

- 2 uien gesnipperd
- 3 teentjes knoflook fijngehakt
- 450 gram kipfilet eventueel 6 al gare kipdrumsticks
- 100 gram chorizo in plakjes
- 450 gram tomaten verwijder de zaadjes, en hak in blokjes
- 1 rode paprika schoongemaakt en in blokjes gesneden
- 200 gram sperziebonen gewassen en doormidden gesneden
- 200 gram doperwten (diepvries)

- 1 bos platte peterselie grof gehakt
- 1 enveloppe saffraan of 1/2 tl saffraanpoeder
- 2 liter kippenbouillon
- 4 el olijfolie
- 2 tl pimentón dulce (paprikapoeder met een rokerige smaak van de Spaanse winkel)
- 450 gram paellarijst liefst Bomba, ook verkrijgbaar bij de Spaanse winkel
- 300 gram rauwe gamba's ongepeld
- 250 mosselen
- 250 gram venusschelpjes
- peper en zout en partjes citroen (garnering)

Bereidingswijze

1. Voorbereiden: Het is belangrijk om van te voren alles gehakt en voorbereid te hebben. Doe alle ingrediënten apart in bakjes of schaalpjes, zet die op een tafeltje bij de BBQ en doe ze op het juiste moment in de pan. Doe de saffraan in een pan en breng samen met de bouillon aan de kook.
2. De barbecue moet 45 minuten van te voren worden aangestoken, zodat de kolen al grijs zijn geworden. Zet de paellapan op de barbecue en giet de helft van de olie er in. Voeg de chorizo toe en bak snel. Keer de plakjes regelmatig om tot ze knapperig zijn. Haal uit de pan en leg op een bordje.
3. Doe dan de resterende olie in de pan en roerbak de kipfilet. Voeg na een paar minuten knoflook en ui in de pan tot ook lichtbruin zijn. Roer de tomaten en paprika erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de sperziebonen, doperwten en pimentón toe en roer goed door. Strooi de rijst erover tot de korrels de olie op gaan nemen en gaan glanzen. Voeg nu een gedeelte van de bouillon toe. Tot die gaat koken en door de rijst wordt opgenomen. Doe er dan weer een scheut bij enz. enz. Dit duurt ongeveer 20 minuten of tot de rijst zacht is. Wel steeds blijven roeren. Doe de chorizo terug in de pan en voeg de gamba's en mosselen en venusschelpjes toe. Bak 5 minuten tot de garnalen roze worden en de schelpdieren openstaan. Breng op smaak met peper en zout en roer van het vuur af de peterselie erdoor en serveer met partjes citroen. Geef er een salade bij en misschien brood.

Tenslotte

Paella is afkomstig uit de regio Valencia in Spanje en wordt gekookt in een "paellera" (een brede, ondiepe pan met lusvormige handvatten), waaraan de schotel haar naam dankt. Veel koks verkiezen gietijzer boven roestvrij staal, omdat het de warmte beter geleidt. Een pan voor 4 of 5 personen moet 40 cm in doorsnee zijn en een pan voor 6 tot 8 personen 50 cm. Voordat je de pan in gebruik neemt, kook er water met een scheut azijn in. Laat daarna de pan drogen en wrijf hem in met olijfolie. Het is raadzaam dit laatste na elk gebruik te doen om te voorkomen dat de pan gaat roesten.