



Recept simpele Paella met kip

NODIG (4 pers):

- 2 eetlepels olijfolie
- 300 gram kipfilet of kippedijen in blokjes
- 200 gram chorizo in blokjes (±1 cm)
- 1 grote ui gesnipperd
- 2 rode (punt)paprika in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 300 gram paella rijst
- 120 ml witte (droge) wijn
- 1 liter kippenbouillon
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 1 tl saffraan in 3 el heet water
- 1 blikje tomatenblokjes
- 150 doperwten
- verse peterselie, fijngehakt
- zout en peper, naar smaak
- partjes citroen, voor garnering

proef
Spanje!

DOEN:

1. Bak de kip aan in olijfolie in een diepe pan of paella pan. Voeg vervolgens de chorizo, uien, paprika en knoflook toe. Laat het geheel even bakken op middelmatig vuur.
2. Voeg de rijst toe en roer door de pan. Blus met witte wijn en doe de tomatenblokjes, bouillon en kruiden toe. Draai het vuur laag en laat 20 minuten staan. Roer regelmatig.
3. Doe de erwten erbij en laat nog ongeveer 10 minuten staan. Breng op smaak met peper en zout. Haal van het vuur, doe deksel op de pan of aluminium folie en laat een paar minuten rusten.
4. Verdeel over de borden en garneer met verse peterselie en partjes citroen.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU