

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram tomaten 1 rode of  
groene paprika 200 gram  
sperziebonen 3 artisjokken 8  
grote garnalen 250 gram  
pijlinktvis 1 haantje 250 gram  
varkensfilet 150 milliliter olijfolie  
zout peper 3 teentjes knoflook  
400 gram rondkorrelrijst 1 gram  
saffraandraadjes 2 liter  
visbouillon

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Paella Valenciana

### Vorbereiding

Groenten, zeevruchten en vlees panklaar maken en zo nodig in stukken snijden. Verhit een derde van de olie in de pan en braad de artisjokken en paprika aan.

### Bereidingswijze

Verhit in een tweede pan de helft van de resterende olie en braad het vlees aan. Voeg zout en peper toe en laat het vlees op een laag vuur 10 minuten smoren. Hak de knoflook fijn en bak het in de paellapan in de resterende olie even aan. Voeg de groenten en het vlees toe. Roer de rijst er door. Voeg de tomaten en de pijlinktvis toe zodra de rijst glazig is. Zout en peper toevoegen. Laat het geheel 10 minuten pruttelen. Doe de saffraan in de hete visbouillon en giet die in de pan. Laat het gerecht op laag vuur 10 minuten koken. Verdeel de garnalen over de rijst en laat het gerecht nog eens 10 minuten trekken. .

### Serveertips

Naar believen garneren met apart gekookte mosselen.