

Ingrediënten voor 5 personen

- 500 gram paella rijst (Arroz)
risottorijst kan eventueel ook - 10
kippendrumsticks - 200 gram
gepelde scampi's - 250 gram
inktvis in ringen - 250 gram
kabeljauw (of andere stevige
witvis) - 2 tomaten (ontveld en in
blokjes gesneden) - 1 rode en 1
groene paprika (in reepjes) - 200
gram doperwten (diepvries) - 1
liter visbouillon (kippenbouillon
kan eventueel ook) - mespunt
saffraan - 2 tenen knoflook -
peper en zout - olijfolie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Spaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Paella mixta (met groenten, vlees en vis)

Nog even het gevoel van de zomer vasthouden. Gewoon gemaakt zonder rare dingen met de ingrediënten die ik lekker vind. Ik kwam tot de ontdekking dat ik dit recept, dat ik meestal gewoon uit de losse pols maak, nog nooit had opgeschreven. Bij deze dus meteen maar gedaan

Hulpmiddelen

Paellapan of hapjespan

Bereidingswijze

- Verhit olie in een pan en braad hierin de drumsticks ongeveer 20 minuten. - Verhit in een andere pan olie en bak hierin de in blokjes gesneden kabeljauw, inktvisringen en de scampi's ongeveer 10 minuutjes. - Haal de kip uit de pan en leg dit zolang apart, bak in het braadvet de tomatenblokjes en de paprikareepjes en schep het goed om. - Voeg het paprikapoeder en de rijst toe en schep alles goed doorelkaar. Voeg de helft van de bouillon toe en schep het weer goed doorelkaar en laat dit ongeveer 10 minuutjes goed pruttelen. - Voeg saffraan, peper, zout en gehakte knoflook toe en doe de kippendrumsticks er weer bij. Voeg de overgebleven bouillon in gedeeltes toe. Laat de rijst op deze manier garen, af en toe gewoon even proeven. Een beetje -al dente- mag. - Voeg als de rijst bijna goed is de erwten en de gebakken kabeljauw, inktvis en scampi's toe (je kunt het best de drumsticks er even uitscheppen zodat je alles goed om kunt scheppen en dan weer terug doen)

Serveertips

Serveer er eventueel een in stukken gesneden citroen bij.

