

Ingrediënten voor 4 personen

1l water, 1 bouillonblokje, 175g rijst, 3 paprika's (kleur kiezen), 250g champignons, olijfolie, 1 soeplepel kookwater van de rijst, 1 potje doperwten, saffraanpoeder, 125ml zure room, bieslook, 2 teentjes look, een beetje boter.

| | |
|----------------------|--------------|
| Tijd: | 30-60 min. |
| Keuken: | Vegetarisch |
| Smaak: | Pittig |
| Gang: | Hoofdgerecht |
| Eigen_keuken: | Nee |
| Vegetarisch: | Nee |

groentepaella

Een gemakkelijk te maken paella. Succes verzekerd. Lekker vegetarisch

Vorbereiding

Maak alle groenten schoon. Je kan de groenten in plakjes of in vierkantjes snijden.

Bereidingswijze

Doe het water, zout en bouillonblokje in een pot en breng aan de kook. Leg de rijst erin als het water kookt en doe het deksel op de pot. Haal de rijst uit de pot als hij gaar is en leg hem in een kom. Doe de olijfolie in de pot en doe de ui en de knoflook erbij. Als de ui glazig is, doe je de andere groenten erbij. Giet er ook een soeplepel van het kookwater van de rijst bij. Laat ongeveer 15m pruttelen. Op het einde voeg je de doperwten erbij. Verhit een beetje boter in een pan. Voeg daar de rijst bij. Als de rijst begint te bakken voeg je ook de groenten toe. Meng alles goed door elkaar. Voeg enkele druppels warm water bij het saffraanpoeder toe. Roer de zure room door het saffraanmengsel. Voeg dan de bieslook toe. Giet de saus over de paella en meng alles.