

PAËLLA

WAT HEB JE NODIG VOOR PAËLLA?

- 12 gamba's (gekuist met kop eraan)
- **olijfolie**
- 4 drumsticks
- **wokkruiden**
- 120 g chorizo (in plakken)
- 200 g calamares
- 1 grote ui
- 1 venkel
- 1 teentje look
- 2 rode paprika's
- 350 g Spaanse rijst
- 1 kl paprikapoeder
- ½ kl gerookt paprikapoeder
- snufje saffraan
- 1 dl witte wijn
- 1 cookmate **kippenbouillon**
- 1 kg mosselen
- Peper
- Handvol erwttjes (diepvries)
- Bladpeterselie

AAN DE SLAG!

- Zet een grote (paella)pan op het vuur met royaal wat **olijfolie**.
- Bak de gamba's aan in de hete olie. Kruid met peper en zout. Haal ze uit de pan en houd opzij.
- Bak de drumsticks en kruid deze met **wokkruiden**. Voeg de chorizo toe en laat deze ook meebakken. Haal alles uit de pan.
- Bak de calamares kort aan en neem ook deze uit de pan.
- Versnipper de ui, venkel en look en stoof deze aan in de olie. Hierna mogen er stukken paprika bij. Voeg daarna de rijst toe en laat even meebakken. Kruid met paprika, gerookte paprika en saffraan.
- Blus de pan met witte wijn.
- Voeg nu de kip en chorizo terug toe en roer alles onder mekaar. Meng 1 cookmate **kippenbouillon** met 1 liter kokend water. Dit is het handigst in een maatbeker.
- Voeg alvast een halve liter van de bouillon bij de rijst en laat zachtjes pruttelen. Probeer niet te veel te roeren. Proef af en toe een korrel rijst om te zien waar je zit in het garingsproces. Voeg indien nodig terug wat kippenbouillon toe.
- Wanneer de rijst bijna klaar is voeg je de mosselen toe. De mosselen verliezen best nog veel vocht wat als laatste in de rijst kan trekken.
- Voeg de diepvrieserwtjes, calamares en gamba's toe.
- Werk af met nog wat extra peper en fijngehakte peterselie.

