

B 28 PALENCIA



180°
DIRECT



45
MIN



15
MIN



6
PERS

Let's get Spanish zoals een Nederlandse band al aangaf. Paella is een tijdloos gerecht dat je eindeloos kunt variëren. De officiële Paella uit Valencia is een keihard beschermd gerecht, maar waarom zou je iets maken zoals ieder ander het maakt? Gebruik verse ingrediënten die jij lekker vindt. En zoek je eigen balans tussen vlees, vis en groente.

SUPPLIES

- 200 gr verse chorizo in blokjes
- 400 gr gegrilde kippendijen
- 400 gr kokkels, scheermesjes
- 400 gr venussschelpen
- 400 gr mosselen
- 600 gr grote garnalen
- 400 gr Arroz Bomba rijst (paella rijst), alternatief: risotto rijst
- 300 gr gepelde tuinbonen
- 300 ml witte wijn
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 blik tomaten
- 360 ml water
- Zeezout
- Versgemalen peper
- 50 ml olijfolie
- 50 gr boter
- 0,7 liter hete kippenbouillon
- 240 ml verse jus d'orange
- Half bosje bladpeterselie
- Pimentón (gerookt paprika-poeder)
- 5 draadjes saffraan opgelost in een beetje water

TOOLS

- Paella pan
- Sinaasappelhout chunks (optioneel)

MAKE IT HAPPEN

Prep

Met de discutabele staat van de oceanen is het belangrijk om de kokkels, mossels en venussschelpen goed schoon te spoelen. Verwijder met enig afgrijzen de darpjes van de garnalen en snijd de ui en knoflook in dunne plakjes. Verdeel de tomaten in stukken en hak wat bladpeterselie fijn. Paella, here we come.

How to cook

Paella para siempre

Ontsteek je BBQ zodat deze kan doen waar hij voor bedoeld is en plaats het sinaasappelhout strategisch tussen de houtskool. Zet de paella pan (Valencianen noemen die pan trouwens een paellera, impress your guests) op het rooster en warm deze even op. Doe een ruime scheut olijfolie in de pan en fruit de ui en chorizo. Als de chorizo wat harder wordt, is de tijd rijp om knoflook toe te voegen. Voeg daarna de gepelde tuinbonen toe terwijl je roert. Dan de garnalen lekker meebakken en tenslotte de tomaten.

Doe de rijst in de paella pan. Bak deze even goed door, zodat de rijst de smaken uit de pan kan absorberen. Voeg de verse jus, wijn en net zoveel hete bouillon toe, tot de paella net onder staat. Vergeet de saffraandraadjes en het water er niet bij te doen. Nu alleen nog even de kip in stukken snijden en toevoegen. Gaar in ca. 25 minuten de rijst zacht en de kip klaar. Voeg pas de laatste 10 minuten alle schelpdieren toe. Leg er wat kleine klontjes boter omheen. God zegene de greep, dus probeer niet te veel te roeren, dat komt het gerecht niet ten goede. In die laatste minuten wil je een mooie gouden korst creëren. Garneer met peterselie en pimentón.

