



Paella valenciana

De originele paella uit Valencia met kip, konijn, groene bonen en saffraan, gegaard tot een goudbruine korst van rijst op de bodem.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr paellarijst (bomba of rondkorrel)
300 gr kip in stukken
300 gr konijn in stukken
150 gr platte groene bonen (bajoqueta)
150 gr witte bonen (garrofó of grote witte bonen)
1 rijpe tomaat, geraspt
1 tl zoet paprikapoeder
1 snuf saffraandraadjes
1,2 liter warme kippenbouillon

6 eetlepel olijfolie
1 takje verse rozemarijn
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een brede paellapan en bak de stukken kip en konijn rondom goudbruin op middelhoog vuur. Kruid met zout.
- 2.** Schuif het vlees naar de rand en bak de groene bonen en witte bonen enkele minuten mee.
- 3.** Voeg de geraspte tomaat toe en laat inkoken tot ze donkerder kleurt. Roer het paprikapoeder erdoor en bak kort mee zonder te verbranden.
- 4.** Giet de warme bouillon erbij, voeg de saffraan en de rozemarijn toe en laat 10 minuten flink koken zodat de smaken samenkomen.
- 5.** Strooi de rijst gelijkmatig over de pan en verdeel hem met een lepel. Roer daarna niet meer.
- 6.** Laat 10 minuten op hoog vuur koken, verlaag dan naar zacht vuur en gaar nog 8 tot 10 minuten tot de rijst het vocht heeft opgenomen.
- 7.** Zet het vuur op het einde even hoger om de socarrat te vormen, de gewilde krokante korst op de bodem.
- 8.** Haal van het vuur, dek af met een doek en laat 5 minuten rusten voor je serveert.

Ontdek meer recepten op kookpot.be