

## Paella met kip en garnalen



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 4 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

300 gram paella rijst  
400 gram kippendijen  
200 gram grote garnalen  
200 gram chorizo worst

200 gram broccoli  
1 rode ui  
2 paprika's  
Paprika poeder

200 gram tomatenblokjes (blik)  
1 liter kippenbouillon  
1 citroen  
Verse peterselie

### Stap 2 | Surf & Turf

Als eerste begin je met het uitbakken van de chorizo. Snij daarvoor de chorizo in stukjes en bak deze in een paella pan zonder boter krokant. Heb je geen paella pan? Geen nood! Wij gebruikten gewoon een royale pan met groot bak oppervlak, en dat ging helemaal prima. Zodra de chorizo uitgebakken is, neem je deze uit de pan en laat het uitlekken op een keukenpapier. Snij vervolgens de kippendijen in blokjes en bak deze in dezelfde pan. Voeg de garnalen na een aantal minuten toe.



### Stap 3 | Groente snijden

Terwijl de kip bakt, begin je met het snijden van de groente. Maak kleine blokjes van de paprika en snipper de rode ui. Spoel de broccoli af onder de kraan en snij deze vervolgens in kleine roosjes. Voeg alle groente in één keer toe aan de kip en garnalen. Roerbak alle groenten even kort.



### Stap 4 | Paella rijst

Zodra het meeste vocht uit de groenten verdwenen is kan je de paella rijst toevoegen. Schep de rijst goed door en voeg ongeveer twee theelepels paprikapoeder toe. Snij de citroen in tweeën en knijp 1 helft uit boven de pan. Vervolgens kunnen de tomatenblokjes aan de pan toegevoegd worden. Doe ook de chorizo weer terug in de pan. Schep nu beetje bij beetje de bouillon door het gerecht en laat dit telkens opnemen door de rijst voordat je nieuw vocht toevoegd.



### Stap 5 | Garen & garneren

Nadat je al het vocht hebt toegevoegd laat je het geheel met de deksel op de pan nog even doorgaren. Het hele proces van water toevoegen en laten garen duurt gemiddeld 18 minuten. Proef de paella en voeg eventueel zout of peper toe. Garneer de paella met kip en garnalen met schijfjes citroen en gesneden verse peterselie.

