



Citroenige paprikapaëlla

met rundersaucijs, risoni en verse kruiden



ca. 25min



2 personen

Paëlla komt oorspronkelijk uit Valencia en het is een van de bekendste Spaanse gerechten. Paëlla wordt traditioneel in een grote, lage pan op open vuur bereid. Wij pakken het iets rustiger aan en maken 'm gewoon op het gasfornuis in een normale koekenpan. De rundersaucijs geeft onze paëlla z'n diepe smaak en de verse kruiden, groenten en citroen doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 2 rundersaucijsjes
- 200g risoni ¹
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 rode paprika
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- maatbeker
- waterkoker
- grote hapjespan of koekenpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

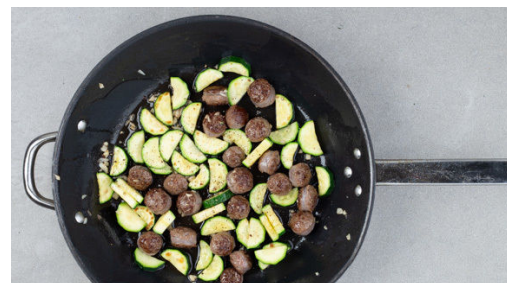
Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 17.7g, koolhydraten 74.5g, eiwit 32.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **worsten** in stukjes.



2. Courgette en worst bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote hapjespan of koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 30sec-1min. Voeg de **worst** toe en bak 1-2min mee. Voeg **courgette** met een snuf zout toe en bak 3min mee.



3. Risoni koken

Voeg de **risoni**, 250ml gekookt water en het **bouillonpoeder** toe. Roer door, leg een deksel op de pan en draai het vuur iets lager. Laat zo 10-12min stoven, tot de **risoni** gaar is. Als de **bouillon** voortijdig op is, kun je meer heet water toevoegen. Neem de pan van het vuur.



4. Paprikapuree toevoegen

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Doe met 100ml gekookt water en **1/2-1tl paprikapoeder** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad en voeg de **puree** direct aan de pan toe.



5. Toppings voorbereiden

Hak de **basilicumblaadjes** en **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



6. Paëlla afmaken

Roer **1-2el citroensap** door de **paëlla**. Proef en breng hem op smaak met peper en zout. Bestrooi de **paëlla** met de **verse kruiden** en geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knippen.