

DINNERLY



Paella met kip en chorizo met saffraan, sperziebonen en paprika



ca. 40min



2 personen

Van deze kleurrijke en kruidige paella krijgen we zin in om heerlijk buiten te eten op een warme zomeravond! Met een combinatie van malse kip, hartige chorizo en knapperige groente zet je met deze Spaanse specialiteit een waar feestmaal op tafel. Door het gebruik van saffraan krijgt de rijst zijn typische gele kleur en is daarmee een echte eyecatcher!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 doosje saffraandraden
- 1 paprika
- 3 kippendijfilets
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 100g chorizoblokjes⁷
- 200g risottorijst
- 250g sperziebonen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker

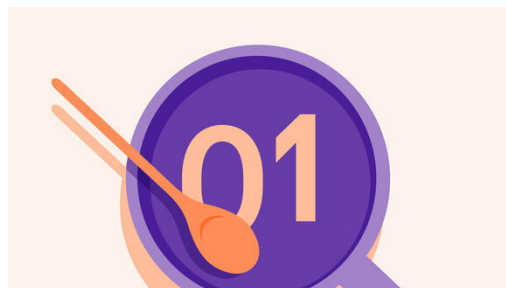
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

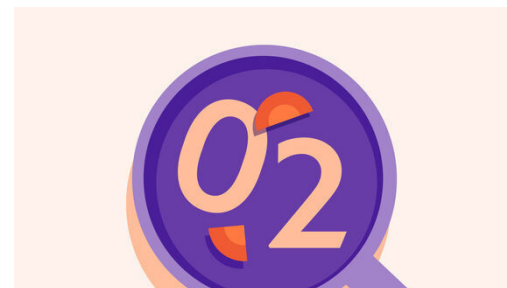
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1032kcal, vet 51.6g, koolhydraten 94.0g, eiwit 49.6g



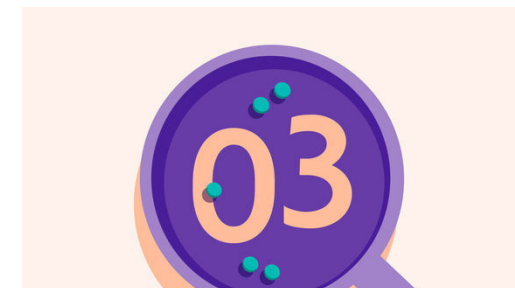
1. Ingrediënten voorbereiden

Kook 380ml water in een waterkoker, giet dit in een kom over de **saffraan** en zet opzij. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in dunne reepjes.



2. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Dep de **kip** droog met keukenpapier en bak 1-2min per kant tot het **vlees** bruin begint te worden. Bestrooi met de **kruidenmix**, voeg de **chorizoblokjes** toe en bak in ca. 1min het vet uit de **chorizo**. Schep alles uit de pan, maar veeg hem niet schoon – we gebruiken de pan en het vet zo weer.



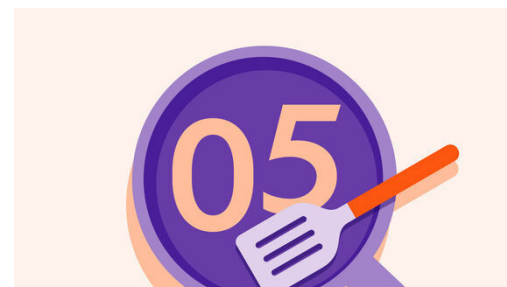
3. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paprika** in 4-5min zacht maar nog niet bruin. Voeg de knoflook toe en fruit ca. 30sec mee. Roer nu de **rijst** door de pan met ½tl zout en een flinke snuf peper en rooster 1-2min.



4. Paella koken

Draai het vuur laag en giet de **saffraan mét het water** over de rijst. Voeg de **kip en chorizo incl. braadvocht** toe aan de pan en leg er een deksel op. Laat de **paella** ca. 10min zachtjes koken zonder te roeren.



5. Afmaken en opdienen

Verwijder de eindjes van de **bonen** en halveer ze. Leg na ca. 10min kooktijd de **bonen** op de **paella** en leg de deksel er weer op. Laat de **paella** nog 12-14min zonder te roeren verder pruttelen tot de **rijst** beetgaar is (zie ook de tip in **stap 6**). Verdeel de **paella** over diepe borden.



6. Knapperige rijst? Graag!

"Socarrat" is het heerlijk krokante laagje op de bodem van de paella-pan. Als je een pan met antiaanbaklaag gebruikt, kun je proberen dit effect te bereiken door het deksel aan het einde van de kooktijd te verwijderen en het vuur hoog te zetten. Gebruik een spatel om voorzichtig te controleren of de rijst op de bodem al knapperig is.