



Paella met garnalen en chorizo

met saffraan en geroosterde broccolini



30-40min



2 personen

We zetten culinaire koers naar Spanje, voor een smakelijke én kleurrijke paella-reis! De rijst kleurt prachtig geel van de saffraan, de garnalen liggen zachtroze op het bord en de pittige chorizo steekt felrood af tegen de blakend groene broccolini. Wat een feest. Dit gerecht is heel leuk om te maken, maar natuurlijk nog veel leuker om te eten. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 doosje saffraandraden
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 100g chorizoblokjes ⁷
- 200g risottorijst
- 200g broccolini

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

schaaldieren (2), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 29.3g, koolhydraten 88.5g, eiwit 36.9g



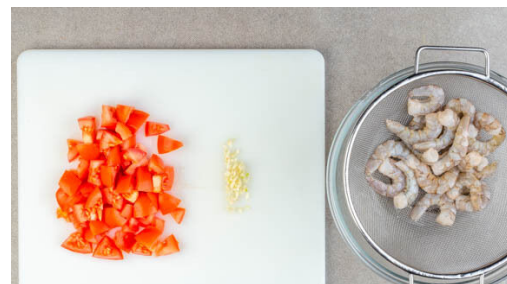
1. Saffraanbouillon maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220° hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Kook 380ml water in de waterkoker (of een kleine koekenpan). Giet het water in een hoge (maat)beker en roer de **saffraan** en de **helft van het bouillonpoeder** erdoor.



4. Paella opzetten

Voeg de **rijst** toe aan de pan en rooster in 1-2min een beetje glazig. Giet de **saffraanbouillon** erbij en roer goed door. Leg een deksel op de pan, zet het vuur lager en laat 15-18min zachtjes borrelen, tot de **rijst** bijna alle **bouillon** heeft opgenomen.



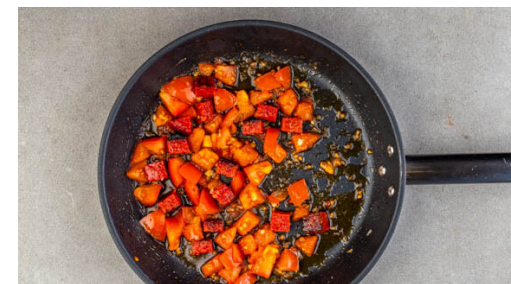
2. Ingrediënten voorbereiden

Snijdt de **tomaten** grof. Pel de **knoflook** en hak fijn. Spoel de **garnalen** met koud water af in een zeef en dep ze goed droog met keukenpapier.



5. Broccolini roosteren

Leg terwijl de **paella** opstaat de **broccolini** op een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met 1el olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster 10-12min in de oven tot de **broccolini** gaar is en de randjes goudbruin zijn.



3. Chorizo braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **chorizo** toe en bak ca. 3min tot ie goudbruin en knapperig is. Voeg de **knoflook** toe en roerbak 1min mee. Schep dan de **tomaat** erdoor en bak in 3min zacht.



6. Paella afmaken

Haal na 15-18min koken het deksel van de **paella** en schep de **garnalen** erdoor. Zet het vuur hoog en bak 4-6min zonder roeren, tot de **rijst** gaar is en er zich een dunne, bruine korst op de bodem heeft gevormd. Til de **paella** met een spatel héél voorzichtig op om te kijken of de onderkant al knapperig is. Schep de **paella** op de borden en leg de **geroosterde broccoli** erop.