



## Spaanse paella met kip en scampi

*Een zonnige klassieker uit Valencia met saffraanrijst, kip en scampi. Eén grote pan vol kleur en smaak, perfect om samen van te delen.*

|               |            |          |                     |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
| <b>25'</b>    | <b>40'</b> | <b>4</b> | <b>Wereldkeuken</b> |

### Ingrediënten

300 gr paellarijst (rondkorrel)  
4 kippendijfilets  
12 scampi  
1 ui  
2 teentjes look  
1 rode paprika  
100 gr diepvrieserwten  
1 blik tomatenstukjes (400 gr)  
1 zakje saffraandraadjes

1 kl gerookt paprikapoeder  
9 dl warme kippenbouillon  
4 el olijfolie  
1 citroen  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de kippendijfilets in grove stukken en kruid ze met peper en zout. Snipper de ui en de look fijn, snijd de paprika in reepjes.
2. Verhit 3 el olijfolie in een grote paellapan of brede diepe pan. Bak de kip rondom goudbruin op middelhoog vuur, ongeveer 6 minuten, en haal ze even uit de pan.
3. Stoof in dezelfde pan de ui, look en paprika zacht in 5 minuten. Voeg het paprikapoeder en de tomatenstukjes toe en laat 3 minuten pruttelen.
4. Roer de rijst erdoor zodat elke korrel met vet bedekt is. Los de saffraan op in de warme bouillon en giet die bij de rijst.
5. Leg de kip terug in de pan, breng aan de kook en laat daarna zonder roeren 18 minuten zachtjes garen.
6. Leg na 12 minuten de scampi en de erwten bovenop. Laat de laatste minuten op iets hoger vuur staan zodat zich een licht korstje vormt onderaan.
7. Dek af met een doek en laat 5 minuten rusten. Serveer met partjes citroen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)