



Paella valenciana

De originele paella uit Valencia met kip, konijn, groene bonen en saffraan, gegaard tot een goudbruine korst van rijst op de bodem.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr paellarijst (bomba of rondkorrel)
- 300 gr kip in stukken
- 300 gr konijn in stukken
- 150 gr platte groene bonen (bajoqueta)
- 150 gr witte bonen (garrofó of grote witte bonen)
- 1 rijpe tomaat, geraspt
- 1 tl zoet paprikapoeder
- 1 snuf saffraandraadjes
- 1,2 liter warme kippenbouillon

6 eetlepel olijfolie
1 takje verse rozemarijn
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een brede paellapan en bak de stukken kip en konijn rondom goudbruin op middelhoog vuur. Kruid met zout.
- 2.** Schuif het vlees naar de rand en bak de groene bonen en witte bonen enkele minuten mee.
- 3.** Voeg de geraspte tomaat toe en laat inkoken tot ze donkerder kleurt. Roer het paprikapoeder erdoor en bak kort mee zonder te verbranden.
- 4.** Giet de warme bouillon erbij, voeg de saffraan en de rozemarijn toe en laat 10 minuten flink koken zodat de smaken samenkomen.
- 5.** Strooi de rijst gelijkmatig over de pan en verdeel hem met een lepel. Roer daarna niet meer.
- 6.** Laat 10 minuten op hoog vuur koken, verlaag dan naar zacht vuur en gaar nog 8 tot 10 minuten tot de rijst het vocht heeft opgenomen.
- 7.** Zet het vuur op het einde even hoger om de socarrat te vormen, de gewilde krokante korst op de bodem.
- 8.** Haal van het vuur, dek af met een doek en laat 5 minuten rusten voor je serveert.

Ontdek meer recepten op kookpot.be