



Paella kip & chorizo

Hoofdgerecht / 2 personen

Ingrediënten

- ✕ 1 grote ui
- ✕ 1 grote teen knoflook
- ✕ 100 gram Chorizo
- ✕ 150 gram paellarijst
- ✕ 1 rode paprika
- ✕ 1 groene paprika
- ✕ 100 gram tuinerweten (diepvries)
- ✕ 200 gram kippendijen
- ✕ 1,5 el paella kruiden (zie onder)
- ✕ 1 blokje kippenbouillon
- ✕ 700 ml kokend water
- ✕ Olijfolie

Bereiding

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
 2. Haal het vel van de chorizo en snij in blokjes.
 3. Snij de paprika's in blokjes.
 4. Snij de kip in blokjes.
 5. Maak bouillon van het kokende water en het bouillonblokje.
 6. Verhit olijfolie in de koekenpan (Ø 24 cm).
 7. Voeg de ui en knoflook toe aan de pan en bak glazig.
 8. Voeg de chorizo toe en bak een paar minuten mee.
 9. Voeg de kip toe en bak mee totdat de kip een beetje kleur krijgt.
 10. Voeg de paella kruiden toe en bak kort mee.
 11. Voeg de paella rijst mee, en bak 1 à 2 minuten al roerend mee.
 12. Voeg de helft van de bouillon toe en laat 10 minuten koken en roer af en toe door. Wanneer de paella te droog wordt, voeg dan extra bouillon toe.
 13. Voeg de blokjes paprika, en evt. extra bouillon, en laat 10 minuten meekoken.
 14. Voeg de (bevroren) tuinerweten toe en laat minimaal 3 minuten meekoken.
 15. De paella is klaar als de rijst gaar is, en alle bouillon heeft opgenomen.
- Extra lekker; dat de paella al een beetje begint aan te bakken aan de randjes.

Ingrediënten paella kruidenmix

Mix alle ingrediënten voor een **voorraadje** kruidenmix

- ✕ 2 el gerookte paprikapoeder
- ✕ 2 el uienpoeder
- ✕ 1 el knoflookpoeder
- ✕ 1 el gemalen venkelzaad
- ✕ 1 el rozemarijn
- ✕ 1 el rozemarijn
- ✕ 1 tl cayennepeper