



Paella catalana voor 4 personen.

Ingredienten.

- Olijfolie
- 1 kleingesneden ajuin
- 2 à 3 fijngesneden knoflookteentjes
- 8 kippenbouten of een in acht gesneden kip
- 2 ontvelde en in kleine stukken gesneden tomaten
- 1 rode fijngesneden paprika
- 1 liter kippenbouillon
- 400 gr paellarijst
- 1 bokaal erwten of verse
- 1 bokaal sperziebonen
- 1 pak gemengde zeevruchten (diepvries)
- Handvol verse inkrisingen
- Handvol verse mosselen
- Handvol venusschelpen
- 8 grote ongepelde gamba's
- Enkele saffraandraden
- Twee zakjes colorantes alimentario (te vinden in elke Spaanse voedingswinkel)
- Zout en versgemalen peper
- 1 citroen of limoen

Bereiding.

Begin met de kip of bouten te braden met kipkruiden in de oven of in olijfolie in de paellapan.

Als deze gaar gaar neem ze uit de pan en houd warm.

Doe in de pan wat olijfolie en fruit de ui, knoflook, tomaten en paprika.

Voeg de kip toe samen met de bouillon, de zeevruchten, venusschelpen, inkrisingen, mosselen en de rijst toe.

Kruid af met voldoende peper en ietwat zout. Zet het vuur niet te hoog en schep het geheel regelmatig door om aanbranden te voorkomen

Kook de gamba's even apart in water.

Zorg ervoor dat de rijst nog beetgaar is, desnoods iets langer laten koken door meer bouillon toe te voegen.

Als de rijst beetgaar is verdeel de gamba's over de pan samen met kwartjes citroen of limoen.

Serveer zo warm mogelijk.