

Catalaanse paella

Ingrediënten

- 1 enveloppe saffraandraadjes
- 1 grote ui
- 250 gram kerstomaatjes
- 100 gram surimi
- 300 gram kipfilet
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram risottorijst
- 1,5 kippenbouillontablet
- 150 gram doperwtjes, diepvries
- 150 gram gekookt mosselen
- zout en peper

Werkwijze

1. In een kommetje met 4 eetlepels warm water saffraandraadjes weken.
2. Ui pellen en snipperen. Tomaatjes wassen en halveren, surimi in stukjes snijden.
3. In grote pan 3 eetlepels olie verhitten. Kip in circa 5 minuten gaar en bruin bakken. Uit de pan scheppen.
4. Ui in pan doen en 3 minuten fruiten, knoflook pellen en erboven uitpersen.

5. 2 eetlepels olie toevoegen, rijst al omscheppend ca. 2 minuten meebakken. Bouillontabletten erboven verkruimelen, 750 milliliter water toevoegen en aan de kook brengen. Saffraan met weekwater toevoegen.
6. Rijst in ca. 15 minuten onafgedekt op laag vuur gaar en bijna droog koken.
7. Na ca. 10 minuten de doperwten toevoegen.
8. In een koekenpan olie verhitten en de tomaatjes 1 minuut bakken.
9. Tomaatjes, kip, mosselen en surimi door de rijst scheppen en paella goed doorwarmen.
10. Op smaak brengen met zout en peper. Lekker met salade.