Diner

PAELLA MET KIP EN CHORIZO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4

- 1 witte ui
- 2 tenen knoflook
- 90 gr chorizo
- 1 citroen
- 1 pot gerookte paprika (à 460 gr)
- ong. 350 gr kipdijfilet
- 750 ml (kippen)bouillon
- 1 tl saffraandraadjes
- 250 gr paellarijst
- 60 ml witte wijn
- 0,5 blik gepelde tomaten
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 120 gr erwtjes
- Verse peterselie, fijngesneden

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper de ui en de knoflook. Snijd de chorizo in plakjes en dan in kwarten. Rasp de schil van een halve citroen en snijd in parten. Snijd de gerookte paprika in stukjes. Snijd de kip in blokjes. Zet al deze ingrediënten apart tot gebruik.
2. Zet een grote koekenpan (of paellapan) op het vuur en verhit hierin wat olijfolie. Fruit hierin de ui en de knoflook tot ze glazig zijn. Voeg vervolgens de gesneden chorizo toe en bak een paar minuten tot het bruin wordt. Voeg dan de kip toe en bak rondom bruin.
3. Maak ondertussen de bouillon. Doe de saffraan in een glaasje en giet hier een scheutje van de bouillon bij. Laat staan tot gebruik.
4. Voeg de paellarijst toe en bak even mee en blus vervolgens af met de witte wijn en geef de rijst even de tijd om het op te nemen. Zet het vuur nu lager op een laag tot medium stand.
5. Voeg nu de tomaten, de gerookte paprika's en het paprikapoeder toe. Plet de tomaten met een lepel en meng alles goed.
6. Voeg nu 500 ml van de bouillon toe en de saffraan, roer het geheel even goed door maar laat het dan rustig pruttelen. Roer af en toe als je bang bent dat het anders aanbakt. Breng op smaak met peper, een beetje zout en met de citroenrasp.
7. Voeg na ongeveer 15 minuten de erwtjes toe, roer weer goed door en laat weer 15 minuten staan. Het moet niet te hard koken. Als het geheel wat droog lijkt kun je een deksel op de pan doen. Kijk tussendoor of de rijst nog extra vocht nodig heeft, dan kun je de rest van de bouillon nu toevoegen.
8. Test of de rijst gaar is, zo niet, laat het dan nog even staan. Is de rijst gaar, zet dan het vuur voor de laatste 2 minuten hoog om de socarrat (knapperige bodem) te maken, maar niet te laten verbranden. Deze stap is optioneel.
9. Serveer de pan op tafel met partjes citroen ernaast en flink wat fijngesneden verse peterselie eroverheen.