



Spaanse paella met kip en scampi

Een zonnige klassieker uit Valencia met saffraanrijst, kip en scampi. Eén grote pan vol kleur en smaak, perfect om samen van te delen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 gr paellarijst (rondkorrel)
- 4 kippendijfilets
- 12 scampi (rauw, gepeld)
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 rode paprika
- 100 gr diepvrieserwten
- 400 gr tomatenstukjes (uit blik)
- 1 zakje saffraandraadjes (0,1 gr)

1 kl gerookt paprikapoeder
900 ml warme kippenbouillon
4 el olijfolie
1 citroen
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de kippendijfilets in grove stukken en kruid ze met peper en zout. Snipper de ui en de look fijn. Snijd de paprika in reepjes.
2. Verhit 3 el olijfolie in een grote paellapan of brede, diepe pan op middelhoog vuur. Bak de kip rondom goudbruin in ongeveer 6 minuten en haal de stukken even uit de pan.
3. Voeg de resterende el olijfolie toe aan dezelfde pan. Stoof de ui, look en paprika zacht gedurende 5 minuten. Voeg het paprikapoeder en de tomatenstukjes toe en laat 3 minuten zachtjes pruttelen.
4. Roer de rijst erdoor zodat elke korrel met vet bedekt is. Los de saffraandraadjes op in de warme bouillon en giet die bij de rijst. Roer alles goed door en leg de kip terug in de pan.
5. Breng aan de kook en laat daarna zonder roeren op een laag vuur 18 minuten garen.
6. Leg na 12 minuten kooktijd de scampi en de erwten bovenop de rijst. Zet het vuur de laatste 2 minuten iets hoger zodat zich een licht korstje vormt op de bodem van de pan.
7. Haal de pan van het vuur, dek af met een schone keukenhanddoek en laat 5 minuten rusten. Serveer met partjes citroen.

Tip

Roer de rijst na het toevoegen van de bouillon niet meer om. Zo krijgt de paella zijn typische krokante bodemkorst, de zogenaamde socarrat, die als het meest smakvolle deel van het gerecht wordt beschouwd.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette past goed bij deze rijkge vulde paella.

Dranktip

Serveer met een gekoelde Spaanse witte wijn zoals een Albariño of een lichte rosé uit de regio Valencia.