

KWB Culinaire kookclub

Paella

02/04/2019 stampkot

D'Haeyere Geert

ingrediënten	– 3 kg Paella rijst	– 0,4kg chorizo
	– 1 Kg vis wok mix diepvries	– 2,5 kg paprika (3 kleuren)
	– 750 gr diepvrieserwtjes	– 2 blikjes zachte mais
	– 10 liter kippenbouillon	– 1 kg rode ui
	– 40 kippen apero's	– 2kg mosselen
	– 1 fles witte wijn	– 0,5kg garnalen
	– saffraan kruiden	– Paella kruiden
	– 1 kg scampi	– olijf olie
	– kippenkruiden	– 1kg kippenfilet
	+kippenkruiden	

werkwijze – verwarm olijfolie in de paella pan ,fruit de kippenboutjes aan en kruid ze met de kippenkruiden haal ze uit de pan.
Doe nu hetzelfde met de kippenfilets .
Bak nu de in stukjes gesneden chorizo aan en haal uit de pan .
Hetzelfde met de scampi's .bak nu de rode ui en paprika blokjes aan , voeg de rijst eraan toe laat alle rijstkorrels wat olie opnemen .
Giet nu kippen bouillon en de wijn op de rijst tot die onder staat en laat zacht garen .voeg er de kipfilet en apero's bij kruiden met paella kruiden en saffraan (begin met een beetje en voeg nog bij indien nodig)
voeg nu de mosselen ,vis wok mix en scampi erbij als laatste de erwtjes en de garnalen af kruiden indien nodig .

Smakelijk