

Ingrediënten voor 4 personen

200 gram kipreepjes, 200 gram mosselen (uit een potje), 200 gram inktvis (uit een blikje) 200 gram garnalen, 5 eetlepels olijfolie, 2 uien, 2 teentjes knoflook, 4 kleine wortelen, 2 rode paprikas, 8 dl vleesbouillon, 400 gram rondkorrelige rijst, snufje saffraanpoeder, cayennepeper en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

oranje in spanje

Paella speciaal voor de verjaardag van de koningin

Bereidingswijze

Bak de kipreepjes snel gaar in de olijfolie en houd ze apart. Doe alle gesneden groente samen met de knoflook in de pan en smoor deze in een paar minuten zacht. Voeg voor de smaak wat cayennepeper en zout toe. Voeg er de mosselen, inktvis en garnalen bij en strooi er de saffraanpoeder overheen. Doe de kip terug in de pan. Doe de rijst in dezelfde pan en giet er de bouillon over, laat dit in 25 minuten gaar stoven in een vooverwarmde oven van ongeveer 180 graden.

Serveertips

Serveer alles in dezelfde pan