

# Paella

**Paella**, een van de meest bekende Spaanse gerechten. Alleen vind ik zelf de stukjes vis in de paella nooit zo'n succes (sorry als ik iemand hiermee beledig). Daarom maak ik altijd deze alternatieve paella. En er is nog een belangrijk verschilletje... Ik gebruik nooit saffraan. Het heeft wellicht te maken met mijn smaakpapillen, maar ik proef geen uitgesproken smaak van saffraan. En omdat echte saffraan best wel prijzig is, gebruik ik het dus niet. Maar om wel de gele rijst te krijgen kies ik voor kurkuma. In diverse supermarkten verkopen ze ook een oranje poeder dat saffraan nabootst, maar omdat dit volgens mij alleen een kleurstof is, kies ik voor kurkuma; mooi specerij met mooie kleur.

Voor 6-8 personen

Bereidingstijd: 30-40 minuten

## Ingrediënten

- 400 gr risottorijst
- 2 flinke uien (mogen er ook 3 zijn als je dit lekker vindt)
- 1 teentje knoflook
- 400 gr kippendijen
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 100-125 gr chorizo
- 3 rode paprika's
- 1 ltr kippenbouillon
- 450 gr diepvries doperwten (= 1 pak)
- 1 flinke eetlepel kurkuma (als je geen saffraan wilt gebruiken)

## Bereiding

Snij de kippendijen in kleine stukjes, strooi de paprikapoeder en een beetje zout over de stukjes.

Bak de kip in een klein beetje olijfolie totdat ze mooi bruin en gaar zijn, haal het uit de pan en zet dit even apart.

Snipper de uien en knoflook en bak dit langzaam in de achtergebleven olie aan.

Snij de chorizo en paprika in kleine blokjes, voeg dit bij de uien.

Nu kan de kurkuma of saffraan erbij. Roer alles goed om en laat dit mengsel voor ongeveer 5 minuten op halfhoog vuur bakken.

Maak ondertussen de kippenbouillon warm (snelle methode: water koken in de waterkoker, 2 bouillonblokjes in een kan, heet water erbij en klaar is de kippenbouillon).

De rijst kan bij het uienmengsel, roer alles goed om en voeg beetje bij beetje de bouillon toe.

Regelmatig omroeren zodat het vocht mooi wordt opgenomen door de rijst.

Je hebt voor deze hoeveelheid ongeveer 1 ltr nodig maar dit is ook enigszins afhankelijk van het soort rijst, doe dus nimmer alles in 1x erbij. Is de rijst nog te hard, dan extra vocht (mag ook gewoon warm water zijn) erbij doen, maar het kan ook zijn dan na ongeveer 800 ml je rijst okee is. Dus... blijven proeven !

Als de rijst gaar is, dan kunnen de dopererwten erbij en de gebraden kip terug in de pan.

Dit alles nog een paar minuten doorwarmen en je alternatieve paella is klaar.

Het bereiden van deze paella gaat het eenvoudigst in een paellapan of wok. Heb je dit niet, dan is een hapjespan ook een prima alternatief.

Voor wat extra groenten, neem nog een lekkere tomatensalade als sidedish.