WINEBIZZ
Excellent Wines

# Klassieke Spaanse Paella

## Domaine St. Felix – Cuvée Pierre Martin Rosé

4 personen - 55 minuten bereidingstijd

---

### INGREDIËNTEN

- 300 gr paella rijst
- 400 gr kipfilet
- 100 gr sperziebonen
- 2 st uien
- 2 st paprika's
- 200 gr rauwe garnalen
- 1000 ml water
- 1 st bouillonblokje
- 2 takjes rozemarijn
- 1 zakje saffraan
- 1 st citroen
- 1 tl zout
- 1 tl peper
- 100 gr erwten
- 200 gr chorizo
- 20 st kokkels
- 3 st tomaten
- 1 tl paprikapoeder

### BEREIDING

Bereid de bouillon door 1000 ml water te mengen met het bouillonblokje.
Snijd de chorizo in plakjes en de kipfilet in blokjes.
Snijd ook de tomaten, uien en paprika’s in blokjes.
Bak de chorizo in een pan tot deze krokant is. Haal de chorizo uit de pan, maar laat het vrijgekomen vet zitten.
Bak nu de in stukjes gesneden kipfilet rondom aan in het overgebleven vet.
Voeg na een paar minuten de garnalen toe en bak ze mee met de kip.
Doe vervolgens de gesneden paprika en ui erbij en bak alles samen 5 minuten.
Voeg de rijst, saffraan, rozemarijn, paprikapoeder en tomaat toe en roer goed door.
Giet telkens 2 soeplepels bouillon in de pan en herhaal dit tot de rijst bijna gaar is.
Voeg tussendoor de erwtjes, sperziebonen, krokant gebakken chorizo en kokkels toe, en laat ze mee garen in de paella.
Breng het gerecht op smaak met zout en peper. Garneer met een schijfje citroen en een beetje citroensap.