

VEGAN PAELLA MET ITALIAANSE GEMARINEERDE STUKJES

INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 20 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans

1 kleine of halve witte ui

2 teentjes knoflook

1 kleine rode en 1 kleine gele paprika

1 laurierblad

250 g kortkorrelige paella rijst (calasparra rijst)

1 zakje gemengde paella kruiden (zie tip)

een scheutje sherry (optioneel)

250 ml groentebouillon (1/2 blokje)

1 blik tomatenblokjes (400 ml)

50 g diepvrieserwten

4 el olijfolie om in te bakken

zout

paar takjes platte peterselie en citroen

Laat je inspireren door de Spaanse keuken, probeer deze traditionele paella met Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukjes Italiaanse Stijl, echt heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de ui en paprika

Schil en hak de ui en knoflook en snijd de paprika's in stukjes. Bak in een paar minuten alles in de olie glazig in een 15 inch paella koekenpan of lage steelpan.

2. Voeg de rijst, laurier en paella kruiden toe

Voeg de rijst, laurier en paella kruiden toe en bak nog een paar minuten. Blus af met een scheutje sherry, breng aan de kook en voeg de bouillon, eventueel wat zout, tomatenblokjes en erwten toe.

3. Breng aan de kook en laat sudderen

Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat zonder roeren ongeveer 20 minuten zonder deksel sudderen tot de rijst het vocht heeft opgenomen.

4. Bak de gemarineerde stukjes en garneer

Bak de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking en schep ze op de paella. Garneer met partjes citroen en grof gehakte bladpeterselie.

CULINAIRE TIP

Maak je eigen paella-kruiden

In plaats van kant-en-klare paella-kruiden, kunt u ook uw zelfgemaakte kruiden gebruiken. Neem voor dit recept 1/2 theelepel gerookte paprika (zoet), 1/2 theelepel kurkumapoeder, 1/4 theelepel cayennepeper en 1 zakje saffraandraadjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**