MAISON PRIMAGO

PAELLA

Vegetarische paella

paella kip en chorizo

paella zeevruchten

Basisingrediënten: (4 personen hoofdgerecht of 8 tapas):

- 1 rode ui
- 2 knoflooktenen
- 12 snoeptomaatjes
- 1 kleine gele en 1 kleine rode in gegrilde paprika
- 200 gram groene tuinerwtjes (uit de diepvries)
- 10 zwarte olijven
- 300 gram gele rijst of paella rijst
- 200 ml witte wijn
- 1 gram saffraan of een envelopje met saffraanpoeder (niet nodig bij gele rijst)
- 1 tl. kurkuma
- peper
- zout
- olijfolie
- 1 citroen
- 1 sinaasappel

Bereiding basisrecept:
Rasp de schil van een halve sinaasappel en pers de halve sinaasappel uit. (Bewaar de andere helft voor garnering).
Kook de rijst volgens de verpakking (liefst een avond te voren) en laat het afkoelen.
Rasp de schil van een halve sinaasappel en pers de halve sinaasappel uit. (Bewaar de andere helft voor garnering).

Snijd 1 rode ui fijn. Snijd 2 knoflooktenen heel fijn. Snijd de geroosterde groenten. Halveer de tomaatjes. Fruit de ui in olijfolie. Voeg de knoflook toe met de paprika, de tomaat en 200 gram groene tuinerwtjes. Doe er in delen een mengsel van 200 ml witte wijn, het sap met rasp van de halve sinaasappel. Roer de kurkuma en saffraan door het mengsel. Voeg de afgekoelde rijst toe en blijf goed roeren. Als

het vocht is ingekookt voeg je eventueel nog water toe. Na een paar minuten even proeven en op smaak brengen met wat peper en zout. Het gerecht mag een heel klein beetje vochtig blijven.

Vegetarische paella
Zie basisrecept en probeer een keer **bloemkoolrijst.**
Grill de artisjok en de sugarsnaps en eventueel nog wat paprika, schep de paella op een bord of in kleine tapasschaaltjes en garneer met gegrilde groenten, olijven en partjes citroen/sinaasappel.

Kippaella met gegrilde chorizo
Zie basisrecept. Grill de dunne chorizo plakjes (1 à 2 plakjes p.p.). Gebruik daarnaast voor een grote tapasschaal circa **2 gegrilde kippenvleugeltjes** per persoon. Kruid 300 gram kiphaasjes en grill ze (voor de tapas kun je kiezen uit 1 kiphaasje of 1 kippenvleugel). Voeg eventueel nog wat gegrilde paprika toe, Schep de paella op een bord of in kleine tapasschaaltjes en garneer met gegrilde kip, chorizo, paprika, olijven en partjes citroen/sinaasappel.

Paella met zeevruchten
Zie basisrecept en gebruik daarbij risotto. Als het vocht is ingekookt voeg je weer 100 ml water toe met 200 gram mosselen (zonder schelp) en 200 gram scampi's. (houd wat achter voor de garnering) Blijf goed roeren en laat het vocht weer een beetje inkoken totdat de zeevruchten gaar zijn.. Houd het wel wat vochtig. Schep de paella op een bord of in kleine tapasschaaltjes en garneer met achtergehouden scampi's en mosselen, olijven en partjes citroen/sinaasappel.