


Paella met Kip

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 tomaten
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 100 gram chorizoworst
- 600 gram kippendij/filet/vleugels
- 1 tl milde paprikapoeder
- 2 tl oregano
- 750 ml kippenbouillon uit een potje
- 250 gram gebroken sperziebonen
- 325 gram gele rijst
- 100 gram jumbogarnalen al gekookt, optioneel
- 2 eetl. Verse peterselie

 Bereiden in: grote braadpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 50 min.

- Energie 675 Kcal
- Koolhydraten 73 gram
- eiwit 41 gram
- vet 24 gram waarvan verzadigd 0 gram



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Paella met Kip

Bereiding

- 1 Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snipper de ui en snijd de paprika in blokjes. Snijd de chorizoworst in kleine blokjes.
- 2 Bak in een braadpan de chorizo zachtjes uit. Schep het kip vlees, wat u ook gebruikt, erdoor en bak in 4-5 min. lichtbruin.
- 3 Bak de ui en tomaat 2 min. mee. Strooi de paprikapoeder en oregano erover en schenk ? van de bouillon erbij.
- 4 Laat het geheel zonder deksel in ca. 25 min. zachtjes gaar sudderen.
- 5 Roer de paprika, sperziebonen en gele rijst door het kipmengsel. Schenk de rest van de bouillon erbij en laat de rijst in de open pan in nog 15-20 min. zachtjes gaar worden. Roer regelmatig en laat het vocht verdampen.
- 6 Wanneer u wenst...Schep de garnalen door de paella en warm 2-3 min. mee.
- 7 Snijd de peterselie fijn en strooi over de paella.

Serveren

Lekker met een gemengde salade met tomaat en olijven.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekoppen.nl/recepten