


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

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

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 kimpengsel. 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.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten