



Paella Valencia

Beschrijving

Afgelopen weekend waren we in Brussel om inspiratie op te doen voor een nieuwe lijn voor [onze tafels](#). Naast deze winkel zat de grootste kookwinkel die ik ooit heb gezien, [International Home of Cooking Louise](#). Echt iets voor mij natuurlijk. Bijna had ik een automatische pastamachine gekocht, maar we twijfelden aan de kwaliteit, toch iets te plasticachtig. Direct bij binnenkomst zagen we een groot assortiment met paellapannen, wij hebben een zware kwaliteit voor 6 personen aangeschaft. Op de terugweg naar huis zijn we nog even langs de Hyper Carrefour gereden, en hier was de konijn in de aanbieding. Resultaat: Paella Valencia. In het oorspronkelijk recept moest het konijn 25 tot 30 minuten stoven, wij hebben het een uur laten stoven. In plaats van verse snijbonen hebben we diepvriessnijbonen gebruikt. Ook de venusschelpen zijn bij de supermarkt niet te koop, in plaats hiervan heb ik [diepvriesinktvisjes](#) van AH gebruikt, deze zijn nieuw in het assortiment.

Aantal personen

6

Ingrediënten

- 2 blikken reuzenbonen van 400 gram
- 750 gram kip, in kleine stukken met bot en/of
- 500 gram tam konijn, in kleine stukken met been
- zout en peper naar smaak
- 150 ml olijfolie
- 1 takje rozemarijn
- 2 laurierblaadjes
- 250 gram snijbonen, door midden gesneden
- 100 gram tomaat, ontveld en in stukjes
- zoet paprikapoeder (pimentón dulce)
- 1 liter kippenbouillon (van 2 blokjes)
- 250 g vongole (venusschelpen) of 250 gram mini inktvis (AH, diepvries)
- 400 g paellarijst
- enkele draadjes verse saffraan
- 2 citroenen

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank

- paellapan
- kommetje om saffraan te wellen

Bereidingstijd

115 minuten

Bereiden

Snijd de snijbonen doormidden. Spoel de stukken kip of konijn schoon onder de kraan, dep ze droog en bestrooi ze met zout en peper. Verhit de olie in een paellapan. Bak de stukken kip en konijn rondom bruin in 15 tot 20 minuten. Voeg de rozemarijn en laurierblaadjes toe.

Voeg vervolgens de snijbonen toe en laat ze even meebakken. Doe daarna de tomaat en het paprikapoeder erbij. Zet het vuur nu laag, anders verbrandt de paprikapoeder. Voeg de bouillon toe en laat het geheel 60 minuten op laag vuur rustig koken. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de saffraan voor je deze bij de rijst doet 20 minuten wellen in een beetje warm water of bouillon.

Haal ongeveer een kwart liter van de bouillon uit de pan en houd dit apart. Laat de reuzenbonen uitlekken en voeg deze met de vongole/inktvisjes, saffraan en de rijst toe. Het niveau van de bouillon moet net onder de handvatten van de pan blijven. Roer alles goed door elkaar. Verdeel de rijst over de pan zodat hij gelijkmatig gaart. Nu niet meer roeren.

Voeg wat bouillon toe als de rijst droog dreigt te koken of te hard blijft. Draai het vuur uit en dek de pan af met een vochtige doek (leg er eerst enkele lepels onder om te voorkomen dat de doek in de pan hangt). Laat de paella 15 minuten rusten.

Serveer de paella met halve citroenen en brood.

Datum

17/02/2025