



Paella

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1 kippenborstjes, ca. 150 g

zout

peper, wit, gemalen

paprika, gemalen

olijfolie

De kippenborstjes in ca. 2 cm grote blokjes snijden en met zout, peper en paprika kruiden. De olijfolie in een braadpan heet laten worden. Het vuur verlagen en de kipstukjes op middelhoog vuur ongeveer 4 minuten aanbraden en wegzetten.

1 ui, klein

1 knoflookteen

½ paprika, rood

150 g rondkorrelrijst, bijv. arborio parboiled

1 snufje saffraan

250 ml kippenbouillon

De ui fijn snijden, de knoflook persen en de paprika in 2 cm grote blokjes snijden. Alle ingrediënten samen in de porseleinen vorm doen en mengen.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

6 reuzengarnalen, ongepeld

8 mosselen

80 g inktvisringen

zout

De reuzengarnalen afspoelen, met de mosselen en de inktvisringen op de geperforeerde gaarplaat leggen en zouten.





1 tomaat

75 g erwten, diepgevroren

2 el olijven, zwart, ontpit

De tomaten ontpitten en in blokjes snijden. De tomatenblokjes met de erwten, de olijven en de kip mengen. Het mengsel aan de rijst toevoegen en goed met elkaar mengen.

De porseleinen vorm op het rooster plaatsen en de geperforeerde roestvrijstalen plaat onder in de gaarruimte schuiven. Stomen.

Put the food in

Steaming 80 °C gedurende 5 Mins

½ citroen

peterselie

De citroen in vieren delen. De inktvisringen en de mosselen onder de rijst mengen en met de reuzengarnalen, de citroen en de peterselie garneren.

Tips

In plaats van diepvrieserwten kunnen ook verse erwten worden gebruikt. De verse erwten samen met de paprikablokjes toevoegen.

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Gaarplaat geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

