

Paella met kip en sperziebonen van de barbecue

- Voorbereiding: 15 minuten
- Bereiding: 40 tot 45 minuten
- Aantal personen: 3-4

Ingrediënten:

- 400 gram kippendijen (in stukjes gesneden)
- 2 eetlepels kipkruiden
- 1 ui (grof gesnipperd)
- 1 paprika (in blokjes)
- 300 gram sperziebonen (in korte stukjes)
- 2 tomaten (in blokjes)
- 250 gram paellarijst
- 2 teentjes knoflook
- 1 liter kippenbouillon
- 3 eetlepels arachideolie
- 4 gram paellakruiden
- Een paar sliertjes saffraan



Overige Benodigheden:

- BBQ met Deksel
- Paellapan
- Hittebestendige spatel of lepel

Instructies

- Het bereiden van paella lijkt een beetje op het maken van risotto. Je voegt de bouillon beetje bij beetje toe totdat de rijst gaar is. Het grote verschil is dat je paella niet blijft roeren. Zodra de rijst in de pan zit, laat je deze zoveel mogelijk met rust. Houd tijdens het bereiden de deksel van de barbecue zoveel mogelijk gesloten. Zo blijft de temperatuur mooi stabiel en krijg je het beste resultaat.
- Doe de saffraandraadjes in een klein scheutje warm water. Zo geven ze meer kleur en smaak af.
- Steek de barbecue aan voor directe hitte en verwarm deze tot 180 °C.
- Kruid de gesneden kippendijen met de kipkruiden.
- Wanneer de BBQ warm zet je de paellapan op het rooster. Voeg direct de arachideolie toe en laat deze warm worden. Als de olie heet is mag de kip in de pan. Bak de kip nu tot deze rondom een beetje goudbruin begint te worden.

- Als de kip een mooi goudbruin kleurtje begint te krijgen mogen de ui en knoflook worden toegevoegd. Bak deze 3 minuutjes mee en voeg vervolgens de paprika, sperziebonen en tomaat toe. Bak deze 3 minuutjes mee en voeg vervolgens de rijst en paellakruiden en het saffraan toe. Bak alles nog 2 minuten mee totdat de rijst een glazig begint te worden.
- Voeg zoveel bouillon toe dat de rijst net onder staat en laat de rijst de bouillon opnemen. Steeds wanneer het vocht bijna is opgenomen door de rijst voeg je weer wat nieuwe bouillon toe aan de pan. Ga hiermee door totdat de rijst gaar is. Gebruik ongeveer 1 liter warme kippenbouillon. Mogelijk heb je iets minder of juist iets meer nodig.
- Wanneer de rijst gaar is, laat je de paella nog 2 tot 3 minuten zacht bakken zodat zich onderin een krokant laagje vormt. Een licht krokant laagje op de bodem van de pan, de socarrat, hoort juist bij een goede paella. Dit laagje is goudbruin en krokant, niet zwart of verbrand.
- Hierna is het tijd om de pan van de BBQ te halen en op te scheppen.
- Eet smakelijk!

(recept van bbq-junkie.nl)


 Rembrandtstraat 31
 2671 GC Naaldwijk
 tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

