

Paella

Gemaakt voor groep 6,7 en 8 basisschool de Peperklip op donderdag 21 december 2018

Ingrediënten (4 personen):

Sofrito (basis tomatensaus):

- 1 ui
- 50 ml olijfolie (om te bakken)
- 3 tenen knoflook
- 1 theelepel Suiker
- 1 theelepel Zout
- 1 Blik ontvelde tomaten (400 gram)
- Beetje kurkuma

Overige ingrediënten:

- Zonnebloemolie
- 500 ml Groentebouillon (1 blokje)
- 300 gram aborio rijst
- 150 gram doperwtten (diepvries)
- 250 gram Kippendij (halal)
- 250 gram Garnalen/ vismix/ witvis
- 3 stengels bleekselderij
- 2 Paprika's
- 1 bakje kerstomaat
- Klein bosjes Verse platte peterselie
- Optioneel: Citroensap/ Tabasco/ Bos lente ui/ citroenpartjes
- Peper, zout



Bereiding:

Maak eerst de sofrito (basis tomatensaus):

- Maal de geschilde en gesnipperde ui fijn met een staafmixer tot je een gladde pap over hebt;
- Laat boven een zacht vuur het eigen vocht uit de uienpap inkoken;
- Intussen voeg je de knoflooktenen bij de olie, en maal met een staafmixer of blender tot je een gladde pasta over hebt;
- Als het vocht uit de uienpap verdampt is (kijk uit dat het niet aan brandt) voeg je de knoflookolie toe, zet het vuur hoger, en laat het mengsel even goed fruiten;
- Zet het vuur lager, voeg suiker, kurkuma en zout toe, blijf goed roeren;
- Maal intussen de tomaten fijn met een staafmixer tot je een gelijkmatige pap over hebt; Voeg de tomaat toe, blijf roeren; vul aan met wat water
- Laat de sofrito op laag vuur een uurtje indampen onder voortdurend roeren; proef.

Snijd ondertussen de paprika, bleekselderij en indien gewenst de lente ui in kleine stukjes. Snijd ook de kerstomaatjes in tweeën en de peterselie fijn. Snijd de kippendij fijn en bewaar in een apart bakje. Maak de bouillon in een aparte pan.

Zet een grote pan op het vuur. Doe hier wat zonnebloemolie in. Ga nu de kippendij kort bakken en weer uit de pan halen. Doe nieuwe zonnebloemolie in de pan. Bak de rijst erbij. Voeg de sofrito saus toe. Doe nu in charges bouillon. Na ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen (en ondertussen roeren). Voeg de kipstukjes en de vis toe. Voeg nog 5 minuten later de paprika, doperwtten en bleekselderij toe. Proef. Serveer met de kerstomaat en peterselie.