

# Paella met champignons

## Wat heb je nodig

150 gram paella rijst  
250 gram gemengde champignons  
400 ml water  
1 ui  
150 gram kipfilet

1 bouillontablet  
1 snufje zout  
1 snufje peper  
1 eetlepel olie



Kook water met de waterkoker.

Verkruiemel de bouillontablet in een hittebestendige maatbeker.

Schenk 400 ml kokend water in de maatbeker.

Roer even door en laat de bouillontablet oplossen.



Snijd de kipfilet in kleine stukjes.

Snijd de uiteinden van de ui af.

Pel de ui.

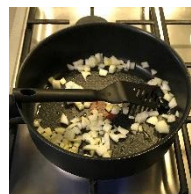
Snijd de ui in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon.

Haal de steeltjes eruit.

Snijd de champignons in vieren.

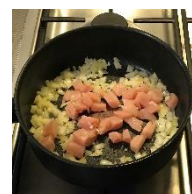


Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de ui in de hapjespan.

Bak ze al omscheppend 3 minuten.

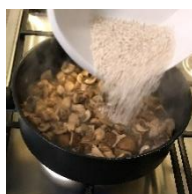


Doe de kipfilet in de hapjes pan.

Bak ze al omscheppend 3 minuten.

Doe de champignons erbij.

Bak ze al omscheppend 5 minuten.



Doe de rist ook in de hapjes pan.

Schenk de bouillon erbij.

Roer alles door elkaar.



Breng het al roerend aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe het deksel op de pan.

Laat het 20 minuten zachtjes pruttelen.