

Paella vegetarisch

Wat heb je nodig

150 gram paellarijst
125 gram cherrytomaatjes
100 gram sperziebonen
100 gram doperwten
1 ui
400 ml water
125 gram champignons

1 bouillontablet
1 eetlepel olie
1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel knoflookpoeder
½ theelepel rozemarijn
½ theelepel zwarte peper
1 snufje zout



Pel de uien en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de ui in kleine stukjes.

Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.

Snijd de champignons in plakjes.



Was de cherrytomaatjes en laat ze even uitlekken.

Snijd de tomaatjes door de helft.

Was de bonen en laat ze even uitlekken.

Snijd de uiteinden van de bonen eraf.



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 pan.

Bak ze al omscheppend 2 minuten.

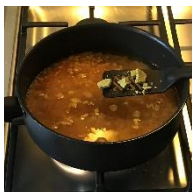


Doe paprikapoeder, knoflookpoeder en peper erbij.

Doe de rozemarijn en knoflookpoeder er ook bij.

Bak het al omscheppend 1 minuut.

Doe de rijst erbij en bak al omscheppend 1 minuut.

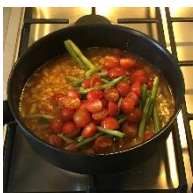


Schenk het water erbij.

Roer alles door elkaar.

Verkrummel de bouillontablet en doe het ook in de pan.

Roer alles door elkaar.



Doe de boontjes en tomaatjes in de pan.

Doe de champignons er ook bij.

Roer alles door elkaar.

Zet de kookplaat op de laagste stand.



Leg een deksel op de pan.

Laat het 20 minuten zachtjes garen.

Doe de doperwten ook in de hapjes pan.

Laat ze 5 minuten meewarmen.