

Paella groente

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
1 paprika (klein)
75 gram doperwten (diepvries)
2 tomaten (± 200 gram)
1 courgette (klein)
1 ui
1 teentje knoflook

125 gram zilvervliesrijst
300 ml water
1 bouillontablet
½ theelepel gerookt paprikapoeder
¼ theelepel kurkuma
1 snufje cayennepeper
1 eetlepel olie

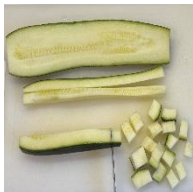


Was de paprika en haal de zaden eruit.

Snijd de paprika in stukjes.

Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.

Snij de courgette in repen en daarna in stukjes.

Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de ui in kleine stukjes.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.

Snijd de tomaten in plakken.

Snijd de plakken in stukjes.

Snijd de kipfilet in blokjes.

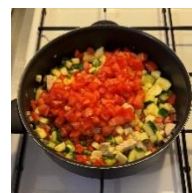


Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie worden op de middelste stand.

Doe de ui en knoflook erin en bak al omscheppend 2 minuten.

Doe de kipfilet erbij en bak dit al omscheppend 3 minuten.

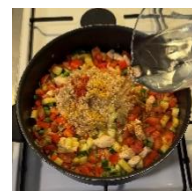


Doe de paprika en de courgette ook in de hapjespan.

Doe de doperwten erbij.

Bak het al omscheppend 5 minuten.

Doe de tomaten er ook bij.



Doe de rijst en de paprikapoeder erbij.

Doe de cayennepeper en kurkuma er ook bij.

Verkruiemel de bouillontablet erover.

Schenk het water erbij.



Roer alles goed door elkaar en zet het deksel op de pan.

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het zachtjes koken tot de rijst gaar is.

Dit duurt ongeveer 45 minuten.