

Receptidee

Paëlla

Hoofdgerecht - 8 personen

Vorbereiding: 30 minuten | Bereiding: 60 minuten



Ingrediënten

- Langoestines EPIC
- Head on garnalen EPIC
- Gepelde garnalen EPIC
- Baby octopus EPIC
- Inktvisringen EPIC
- Pijlinktvisjes EPIC
- Stukjes kabeljauw EPIC
- Hele mosselen EPIC
- Mossel vlees EPIC
- Venusschelpjes EPIC
- 750 gram Paellarijst
- Paellakruiden
- 3 liter Bouillon
- Rode paprika
- Ui + look
- Gerookt paprikapoeder
- Chilipeper
- Erwtjes
- 1 glas witte wijn
- Gehakte platte peterselie

Bereiding

Snij de ui en look fijn. Snij de chilipeper in kleine stukjes. Snij de rode peper in stukjes. Maak bouillon vers of gebruik blokjes. Zorg ervoor dat de bouillon goed warm is. Voeg er de paellakruiden aan toe.

Verhit wat olie in de paella pan. Bak eerst de garnalen en de langoustines, haal ze uit de pan. Bak dan de baby octopus, inktvisringen, pijlinktvisjes en stukjes kabeljauw. Haal ze uit de pan.

Verhit opnieuw wat olie en stook nu de ui, look en chilipeper. Voeg de rijst toe en laat even meebakken. Blus met een glas witte wijn. Voeg de rode paprika toe en een eerste lepel van de bouillon. Blijf bouillon toevoegen.

Voeg na 10 minuten alle zeevruchten toe en nog wat bouillon. Dek de pan af met aluminiumfolie en laat een tiental minuten garen.

Haal de folie eraf en voeg de erwten toe. Roer nog even door en check de gaarheid en kruiding.

Server met wat gehakte platte peterselie.



Langoestines
REF = LG



Baby octopus
REF = BOCT



Pijlinktvis
REF = SQWC I



Mossel vlees
REF = MM