

REISHUNGER BOX

REISHUNGER
CHUNG
SCHNER





INGREDIËNTEN



IN DE BOX

- 2 x 200 gr paella rijst
- 5 gr paella rijstkruidenmix
- 100 gr groentebouillon

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- 400 gr kipfilet
- ... of 400 gr zeevruchten
- 1 blikje tomatenblokjes
- 2 teentjes knoflook
- Olijfolie
- 1 ui
- 1 citroen
- ½ rode paprika
- ½ gele paprika
- Zout en peper

BEREIDING



VOORBEREIDING

- 1 Hak de ui en knoflook fijn. Snijd de paprika in schijfjes en de kipfilet in blokjes.
- 2 Giet olijfolie in een pan en bak de kipfilet.
- 3 Voeg na enkele minuten de zeevruchten toe.
- 4 Van zodra alles gaar is, zet je de inhoud van de pan even opzij.

- 10 Voeg het gebakken vlees en de zeevruchten toe. Breng de paella op smaak met zout, peper en citroen.

PAELLA

- 5 Doe een scheut olijfolie, de uien en de knoflook in een pan en bak alles samen.
- 6 Voeg de rauwe paella rijst samen met depaella rijstkruidenmix toe en roer tot de rijst glazig is.
- 7 Roer de tomatenblokjes en de paprika erdoor.
- 8 Los ongeveer 5 tl groentebouillon in een liter warm water op en giet deze in de pan.
- 9 Laat de paella op een laag vuur ongeveer 30 minuten sudderen. Niet roeren tot de rijst het grootste deel van de vloeistof heeft opgenomen!