Snelle paella

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 400 g Rijst
- 80 g Chorizo
- 200 g Garnalen
- 6 Kipdijfilet
- 400 g Tomaten, in blokjes
- 200 g Doperwten
- 1 Rode paprika
- 1 Witte ui
- 1 Teentje knoflook
- 2 el Olijfolie
- 1 g Specerijen, peper, rood of cayennepeper

Instructie

1. Verhit olie in een hapjespan (of paella pan) en bak de kippendijen rondom bruin. Voeg de ui en knoflook toe en bak nog 3 minuten mee.
2. Voeg de tomatenblokjes en paprika toe en bak 2 minuten mee. Schep de chorizo erbij en strooi de paprikapoeder erboven.
3. Voeg de rijst toe en schenk het water erbij. Los hierin het bouillonblokje op en laat de paella op laag vuur koken totdat bijna al het water is opgenomen en de rijst gaar is. Voeg eventueel nog wat vocht toe als de rijst nog niet gaar is.
4. Schep de garnalen en doperwten erbij en warm het al omscheppend nog 4 minuten mee. Verdeel de paella over de borden en serveer.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	89.87 g
Energie	867.98 kcal
vetten	30.03 g
Eiwit	62.49 g

30 Min

4 Porties