



# Paella met kip, tomaat en scampi's



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 kippenboutfilets (in stukjes)  
2 1/2 eetlepels olijfolie  
250 gram scampi's (ontdood, gepeld en darmkanaal verwijderd)  
1 ui (fijngesneden)  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
2 kopjes paellarijst  
2 tomaten (fijngesneden)  
1 potje saffraanpoeder  
peper en zout  
3/4 l kippenbouillon  
1 kopje diepvrieserwten  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)  
1 citroen

## Bereidingswijze

- 1.** Leg de stukken kip in een paellapan of grote braadpan in olijfolie en bak ze aan beide kanten goudbruin. Haal uit de pan en hou apart. Doe hetzelfde met de scampi's. Haal die ook uit de pan.
- 2.** Schep de ui en de knoflook in de pan en laat even aanfruiten. Bestrooi met de rijst. Roer goed. Voeg de tomaten, de saffraan, peper en zout toe. Voeg de stukken kip terug toe en roer nog één keer. Voeg de kippenbouillon toe en laat zachtjes pruttelen zonder deksel. Voeg na 15 minuten de scampi's en de erwten toe. Laat nog even verder garen.
- 3.** Werk af met bladpeterselie en kwartjes citroen. De bouillon moet volledig opgenomen zijn door de rijst.