

Paella, Mar i Montana

Ingrediënten;

- 200 gr mosselen
- 200 gr Vongole
- 200 gr Kokkels
- 2-4 Gamba's pp
- 2-4 Langoustines pp
- 2-4 Crevettes pp
- 5 Kippendijen (kan ook konijn etc)
- 1 Rode punt paprika
- 2 grote uien
- 100 gr chorizo
- 2 tenen knoflook
- 2 cirtoenen
- Olijfolie
- 2 tl saffraan
- 200 ml witte wijn
- 1 liter kippenbouillon (mag ook visbouillon zijn)
- 600 gr paella (risotto mag ook maar paella is wat langer) rijst
- Peterselie



Vorbereiding

Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de convEGGtor en het rooster, tot 200 °C. Spoel intussen de mosselen, vongole en kokkels minstens 10 minuten in een bak onder koud stromend water.

Snijd de kipdijen in blokjes van ca. 2 centimeter. Snijd de steeltjes van de puntpaprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in ringen van ca. 1 centimeter breed. Pel de uien en snijd ze in grove stukken. Pel de knoflook, kneus de teentjes en hak ze fijn. Snijd de chorizo in blokjes van ca. 5 millimeter. Snijd de citroen in partjes.

Bereiding

Verwarm de olijfolie in een paella pan. Voeg de uien, de knoflook en de chorizo toe, sluit de deksel van de EGG en bak totdat de uien glazig zijn.

Roer de saffraan, de kipblokjes en de paprikaringen door het uienmengsel en blus af met de witte wijn en de kippenbouillon. Wacht tot het mengsel kookt en laat ca. 10 minuten zachtjes stoven.

Voeg de paellarijst aan de pan toe en laat ca. 12 minuten stoven. Laat de schelpdieren in een vergiet uitlekken.

Schep de schelpdieren door de paella en leg de gamba's en de partjes limoen erop. Breng de temperatuur van de EGG naar 220 °C en laat de paella nog ca. 18 minuten garen. Pluk intussen de blaadjes van de peterselie en hak ze fijn.

Haal de pan uit de EGG en bestrooi de paella met de peterselie.