



Paella a la Valenciana

Het recept is afkomstig van: Wokiwok en Peter de Clercq

Benodigheden (voor 6 - 8 personen)

- 500 gram Spaanse rijst bv Bomba of Calasparra
- 24 slakken
- 1 konijn in stukken (of kip)
- 250 gram boontjes
- 4 tomaten gepeld en in stukken gesneden
- 250 gram gedroogde witte bonen
- 1 flinke ui fijngesneden
- 2 teentjes knoflook
- 1 liter kippen fond
- 5 dl witte wijn
- 1 theelepel saffraan draadjes
- 2 eetlepel gehakte verse rozemarijn
- 1 eetlepel gehakte bladpeterselie

Bereiden

- Week de witte bonen een nacht in koud water.
- Bak de kip of het konijn in olijfolie in de paellapan en kruid met peper en zout.
- Als de stukken mooi bruin zijn, haal je ze uit de pan.
- Doe de ui blokjes en de geperste knoflookteentjes in de pan en stoof ze een 5-tal minuten.
- Leg de stukken vlees er terug bij samen met de rijst en blus met 2,5 dl witte wijn en de bouillon.
- Kook de saffraan en de groene boontjes zachtjes mee zonder deksel.
- Roer er de slakken en de uitgelekte witte bonen bij en laat 20 minuten zachtjes pruttelen boven het houtskool of de (optionele) gasbrander. De deksel op de Wokiwok en op ongeveer 165°C.
- Doe nog eens 2,5 dl witte wijn erbij, zodat het vocht zachtjes opgenomen kan worden.
- Roer de tomatenblokjes erbij en de rozemarijn. Zet deksel erop en laat 10 minuten rusten.
- Garneer met gehakte bladpeterselie.
- Tip: ook lekker om te maken met mosselen en garnalen.

