



Paella met kip en chorizo



2 personen



1 pit

INGREDIËNTEN

- 160 g paellarijst
- 2 kippendijen zonder bot en vel (ca. 200 g)
- 80 g rauwe chorizo, ontveld
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 rode paprika, ontdaan van zaadlijsten en zaadjes
- 1 groene paprika, ontdaan van zaadlijsten en zaadjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 50 ml droge witte wijn
- 400 ml kippenbouillon
- Een paar saffraandraadjes
- 1/4 theelepel paprikapoeder
- 40 g doperwten
- 2 grote tomaten, ontveld en ontdaan van zaadjes
- Een paar blaadjes peterselie, gehakt
- Partjes citroen

BEREIDING

- Was de rijst goed, laat het uitlekken en zet het opzij.
- Snijd de kip in kleine stukjes en bestrooi met zout en peper.
- Snijd de chorizo in dikke plakken.
- Verhit de olijfolie in een grote, diepe koekenpan en braad de stukjes kip rondom aan. Schep ze op een bord en zet ze opzij.
- Doe de plakken chorizo in de pan, bak 2 minuten en voeg de gehakte paprika en knoflook toe. Bak alles nog 3-4 minuten tot de paprika zacht begint te worden, onder regelmatig omscheppen.
- Doe de rijst erbij en bak die al omscheppend enkele minuten om de korrels te roosteren
- Schenk de wijn erbij en laat tot de helft inkoken.
- Voeg de bouillon, saffraan en het paprikapoeder toe. Breng het geheel aan de kook, leg de stukjes kip weer in de pan en zet het vuur lager.
- Laat alles 15 minuten sudderen, onder af en toe omscheppen.
- Voeg de doperwten en gehakte tomaten toe en verwarm alles nog 10 minuten op laag vuur, schep het geheel af en toe goed om.
- Haal als de rijst net gaar is, maar nog wel enige beet heeft, de pan van het vuur en laat hem een paar minuten staan.
- Strooi de peterselie over de paella, zet hem op tafel en serveer de partjes citroen erbij.

LEUKE FEITJES

- Paella is een traditioneel Spaans gerecht dat uit de regio Valencia komt.
- De naam paella komt van het Latijnse woord 'patella', dat 'pan' betekent.
- Saffraan is heel belangrijk, omdat het de rijst de karakteristieke gele kleur geeft.



Shakshuka met feta



2 personen



1 pit

INGREDIËNTEN

- 200 g uien
- 16 g knoflookteentjes, gepeld
- 60 ml olijfolie
- 6 g gemalen komijnzaad
- 50 g tomatenpuree
- 60 g gedroogde pruimen
- 160 ml geroosterde rode paprika
- 200 ml water
- 10 g bruine basterdsuiker
- 8 g fijn zeezout
- 8 g sweet smoked paprikapoeder
- 200-250 g tomatenblokjes
- 90 g harissa
- 2 eieren
- 50-75 g verkruimelde feta

BEREIDING

- Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Fruit de uien en knoflook tot ze glazig zijn.
- Voeg het komijnzaad, tomatenpuree, geroosterde paprika, water, suiker, zout en paprikapoeder toe. Roer goed.
- Voeg de tomatenblokjes en harissa toe. Roer goed.
- Laat de shakshuka sudderen op laag vuur gedurende ongeveer 20-25 minuten.
- Maak kuiltjes in de shakshuka en breek de eieren in de kuiltjes.
- Strooi de verkruimelde feta over de shakshuka.
- Laat de eieren garen op laag vuur tot ze zijn gekookt naar jouw smaak.

TIPS

- Je kunt de hoeveelheid harissa aanpassen naar jouw smaak.
- Je kunt shakshuka ook maken met verse tomaten in plaats van tomatenblokjes.
- Je kunt shakshuka serveren met warm brood, couscous of rijst.

LEUKE FEITJES

- Het recept komt uit Tunesië, en is verspreid over Noord-Afrika en het Midden-Oosten.
- Shakshuka is een heerlijke en smaakvolle manier om eieren te eten.
- Feta voegt een lekkere zoute smaak toe aan de shakshuka.