



350 gram  
groenten per  
portie \*

## Zomerse 'paella' met doperwtjes

paprika en krokante chorizo

Mag je iets een paella noemen als in het niet in een grote schaal wordt klaargemaakt op een zonnig plein in Spanje? Eigenlijk niet. Maar we gaan ons best doen om het erop te laten lijken, het enige wat we vragen is jouw liefde erin te stoppen! In plaats van saffraan, kurkuma en erbij krokante, zoutige chorizo.

35 min | 591 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Chorizo Iberico	g	45	90	135	180
Ui	st	1	1	2	2
Puntpaprika	g	100	200	300	400
Prei	st	0.5	1	1	2
Trostomaten	g	100	200	300	400
Kurkuma, rasp	tl	1	2	2	3
Risottorijst	g	75	150	225	300
Doperwten	g	100	200	300	350
Gerookt paprikapoeder	tl	1	2	3	4
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bouillon	ml	250	500	750	1000
Olijfolie	el	1	2	3	4
Zout en (chili)peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de chorizo in reepjes en bak krokant in een droge bakpan met dikke bodem. Schep de chorizo uit de pan en houd apart. Gebruik dezelfde pan voor het bereiden van de paella, dus niet schoonmaken!
2. Bereid de bouillon. Pel en snipper de ui. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd daarna klein. Was de tomaat en snijd klein.
3. Verhit olie (of verwarm boter) in de bakpan met dikke bodem en bak de ui, prei en paprika gedurende 2 minuten. Voeg de tomaten toe. Rasp de kurkuma erboven en bak mee. Spoel de risotto in een zeef onder de kraan en bak 2 minuten met de groenten mee.
4. Schenk een deel van de bouillon in de pan bij de groenten. Roer regelmatig en laat de risotto de bouillon opnemen. Herhaal dit totdat al de bouillon is opgenomen en de risotto beetgaar is. Dit duurt ongeveer 25-30 minuten. Het is lekker als de risotto nog smeugig is.
5. Spoel de doperwten in een zeef onder de kraan en voeg halverwege toe aan de risotto. Proef en breng de risotto op smaak met gerookt paprikapoeder, zout en (chili)peper. Serveer de 'paella' in een mooie schaal of op een bord, strooi de krokante chorizo erover en serveer met de limoen.

*Tip: Chorizo kan een beetje pittig zijn voor kleine kinderen. Serveer het daarom apart, zodat de kinderen kunnen kiezen hoeveel ze ervan eten.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

