

# SEEKOS PAELLA POT



## SEEKOS PAELLA POT

bietjie olie om in te braai

2 medium groot uie, effens grof gekap

1 groot green pepper, effens grof gekap

250 g wit sampioene, gesny

1 blik Italiaanse heel tamaties

2 ½ koppies rou rys

5 koppies water

1 blokkie hoenderekstrak

500g gerookte skelvis

750g – 1 kg garnale

2 blikkies gerookte mossels

Sout en peper na smaak

Braai uie en green pepper in olie tot uie ligbruin is

Haal dit uit pot

Braai 500 g haddock (in stukkies gesny) in dieselfde olie tot gaar

Haal uit olie

Gooi rou rys in pot, asook 5 koppies water waarin die hoender-ekstrak opgelos is asook die blik tamaties en die sampioene

Sit deksel op en kook oor stadige hitte tot die rysmengsel gaar is

Sout na smaak

Gooi 2 eetlepels botter in pannetjie

Braai 750- 1 kg garnale in botter tot ligoranje

Haal garnale uit dop as jy die in doppe gebruik het, gooi vis, garnale, uie en green pepper alles terug in pot

Voeg ook 2 blikke gerookte mossels by (kan ook vars gaar mossels gebruik)

Sit deksel op vir 10 min en roer deur

Bedien met lekker vars brood en 'n bottel wyn

Genoeg vir 6 ruim porsies

Resep en foto: Lorraine Weitz Brand