

FANTASTIESE PAELLA



By Food lovers recipes

FANTASTIESE PAELLA

1 kg mossels in hulle doppe

150 ml droë wit wyn (en 'n glasie vir die kok!)

1 bossie seldery gekap (blare & stingels)

3 groot uie gesny in ringetjies

200 g kalamari ringe

30 ml olyf olie

24 garnale skoongemaak maar met doppe aan

30 ml knoffel gekneus of opgekap

8 hoender porsies (boudjies en dye werk goed)

400 g salami in blokkies gesny

2 groen pepers opgekap

4 tamaties opgekap

750 ml hoender ekstrak

10 ml paprika (hier gebruik ek bietjie meer en ek gebruik gerookte paprika)

5 ml borrie

15 ml suurlemoen sap

500 ml rou rys
250 ml ertjies (bevrore werk goed)
Vars pietersielie (vir garnering)
Sout en peper

Stoom die mossels, wyn, seldery en 'n derde van die uie vir 'n paar minute. Gooi die mossels wat nie oopgemaak het nie weg en behou die res. Braai die kalamari vinnig vir net 2 minute in die olie en verwyder van die pan. Braai die garnale en knoffel vir 3 minute en verwyder van die pan. Braai die hoender porsies oor hoe hitte tot bruin en dan stadiger tot gaar. Voeg die salami, groen peper, die res van die uie, tamaties, hoender ekstrak en die helfte van die paprika en suurlemoen sap by en laat kook. Voeg die rys en res van paprika by en prut vir omtrent 15 minute. Voeg dan al die seekos behalwe die mossels by en prut tot die rys gaar is. Voeg die ertjies by en garneer met die mossels. Sprinkel mildelik met vars gekapte pietersielie en bedien met suurlemoen wiggies.

NS: Ek volg hierdie resep naastenby, ek verkies om my rys en paprika effens te braai voordat ek die nat bestandele en vloeistof begin bygooi. Ek hou ook daarvan om suurlemoen skil te rasper en oor te strooi wanneer die rys braai. Jy kan ook Spaanse Chorizio wors bysit vir daai egte Spaanse geur. Paella is baie veelsydig, jy kan net met hoender stukke maak of net met seekos. Ek het dit al met kreef sterte ook gemaak en dis baie spesiaal!

Baie belangrik!! Wanneer dit gaar is moet die rys moet effens vassit onder in die pot, paella is nie 'n souserige besigheid wanneer dit gaar is nie.

NOTA:

Die wonderlike ding van paella is dat dit so veelsydig is. Jy kan enige seekos, hoender en vark gebruik. Vandag het ek hoender stukke, spek stukkies en garnale gebruik. Die belangrikste is egter om nie te roer nadat jy die vloeistof begin bygooi nie. Jy wil daai krakerige gekarameliseer kors

“socarrat” op die bodem vorm. Dis ‘n gesogde lekkerny in Spanje. Nog iets, ek gebruik net wyn wat ek sal drink in my kos.

Vanaand met hoender, pangasius vis EN calamari.

FOTO: Elsabie Templeton