

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 hoenderekstrak 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