

# ALBERT SE PAELLA



## ALBERT SE PAELLA

Ek maak hierdie Paella in my drukkoker omdat n mens nie altyd n Paella pan beskikbaar het, of die plek om een te gebruik nie.

### Bestandele:

- 2 koppies rys
- 2 groot uie – grof gekap
- 2 groot rooi pepers – in 2cm x 2cm blokkies gesny
- 2 – 4 huisies knoffel – fyn gedruk
- 1 blikkie (+/- 410g) tamatie stukkies
- 1 Chorizo worsie van sowat 250g in wieletjies gesny
- 3 hoender aftreksel blokkies
- 2 eetlepels gerookte paprika
- 3 eetlepels olyf olie
- 1 koppie groen ertjies
- 1.5 kg hoenderstukke (ek verkies boudjies of te wel drumsticks)
- 500g garnaal (prawn) sterte – lekker grootes – skoongemaak maar los die stertjies aan.
- 500g Calamari ringe
- 500g mossels in hul skulpe

So maak mens:

1. Braai die uie, rooi peper en Chorizo wors wieletjies in jou pot totdat die uie deurskynend is. Voeg knoffel by en braai vir nie langer as 1 minuut nie.
2. Voeg nou die blikkie tamatie plus 3 blikkies vol water in die pot. Roer hoender aftreksel blokkies, sout en gerookte paprika in.
3. Plaas hoender in die pot en kook vir 30 minute.
4. Verwyder die hoender en plaas op 1 bak plaat, besprinkel met sout en gerookte paprika en rooster in die oond tot goudbruin.
5. Gooi die inhoud van die pot deur 1 sif en meet die vloeistof. Indien nodig, vul aan tot 1.25 liter deur water by te voeg.
6. Gooi die vloeistof, dit wat jy uitgesif het asook jou 2 koppies rys terug in jou pot. Kook totdat jy die rys net-net begin sien. Voeg nou die Calamari, ertjies en garnale by en roer in. Bring weer tot kook punt. Strooi die mossels oor. Plaas deksel op. Verwyder vanaf die hitte en laat staan vir 20 minute voor jy die deksel afhaal.
7. Skep op in 1 diep bord, plaas 2 stukke hoender bo-op en garneer met 1 skyf suurlemoen en 1 takkie petersielie.

FOTO EN RESEP: ALBERT BUITENHUIS

Lees ook hier vir meer inligting

<http://www.foodloversrecipes.com/2016/01/albert-se-paella-die-proses/>