

# PAELLA MET KIP



Tijd: 25 min

## **BENODIGDHEDEN voor 2 personen:**

- 150 gr paellarijst (bv Bosto of arroz Bomba)– of als je nog risotto rijst hebt, gaat ook.
- 250 gr kipfilet
- 1 paprika
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 200 gr doperwten
- 2 tomaten
- scheutje citroensap
- 500 ml kippenbouillon
- 1 tl paprikapoeder
- snufje zout en peper
- 

## **BEREIDINGSWIJZE:**

Snijd de kipfilet, paprika, ui, look en tomaat in stukjes.

Breng de kipstukjes op smaak met zout, peper en paprikapoeder.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de kipstukjes in ongeveer 5 minuten gaar.

Haal de kipstukjes uit de pan en bak daarna de ui, paprika en dan look.

Voeg na 5 minuten de rijst toe, meng alles door elkaar en voeg de de bouillon toe.

Laat dit ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.

Blijf ondertussen nu en dan wel roeren.

Voeg daarna de tomaten, doperwten, citroensap, kipstukjes en een snufje zout en peper toe.

Meng alles door elkaar en zet na een paar minuten het vuur uit.

## **En als je dit eet gaan je gedachten direct naar de zomer.**

Ik mag het niet zeggen, maar een glaasje wijn maakt het geheel echt zomers