

Spaanse rijst met zeevruchten

4 personen:

1 eetlepel olijfolie
1 ui fijngehakt
1 rode paprika in
stukken gesneden
1 gele paprika in
stukken gesneden
2 teentjes fijngesneden
knoflook
250 gram paellarijst
850 ml groentebouillon
mespunt saffraan
400 gram gemengde
zeevruchten
sap van een halve citroen
handje gesneden peterselie

Verhit de olie in een grote koekenpan of wok. Bak de ui voorzichtig 6-7 minuten aan, zodat deze zacht wordt. Voeg de paprika en knoflook toe en bak deze 2 minuten mee, voeg dan de paellarijst toe en bak deze al roerend, 1 minuut mee.

Giet de bouillon erbij en voeg de saffraan toe. Breng het geheel aan de kook. Laat de paellarijst met de deksel van de pan zachtjes ca. 20 minuten pruttelen totdat de rijst zacht is. Roer af en toe even door.

Voeg de zeevruchten en het citroensap toe en bak deze 2 minuten mee totdat het gerecht heet en volledig gaar is.

Serveer in warme schaal, garneer met peterselie.

wijnadvis:

Maior de Mendoza, Rias Baixas 'Fulget'

