



Gekruide paella uit de oven

met lekker veel tomaten



30-40min



Voor 3-4 personen

Deze eigenwijze paella ademt de sferen van een zonovergoten vakantie in het prachtige Spanje. Tijdens het bereiden van dit magnifieke recept is roeren uit den boze. "We maken geen risotto!" aldus de Spaanse 'madres'. Laat het ze niet horen, want wij bakken de paella niet op het fornuis, maar in de oven. Gemakkelijk en snel, en afgetopt met sappige vleestomaten en verse kruiden voor een explosie aan smaak.

Wat je van ons krijgt

- groentebouillonblokjes ⁹
- verse peterselie
- gemalen saffraan
- vleestomaten
- teen knoflook
- risottorijst
- gerookt paprikapoeder
- tomatenpuree
- uien

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- kookpan of waterkoker
- maatbeker
- oven
- ovenschaal

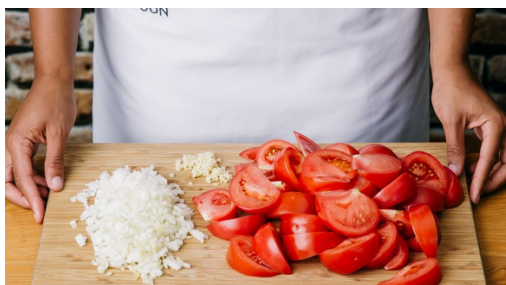
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 525.0kcal, vet 10.0g, eiwit 12.3g, koolhydraten 91.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C hetelucht/230°C. Halveer de **uien**, pel en snipper fijn. Pel de **knoflook** en hak fijn. Snijd de **vleestomaten** in ca. 1cm dikke parten.



2. Bouillon maken

Breng 1,2L water aan de kook en verkruimel het **bouillonblokje** erboven. Roer om op te laten lossen.



3. Paella starten

Verhit een grote, ronde ovenbestendige hapjespan op middelhoog vuur. Indien je deze niet hebt, kun je een grote koekenpan gebruiken. Voeg 1el olijfolie met de **ui** en een snuf zout toe en bak de **ui** in 3min glazig.



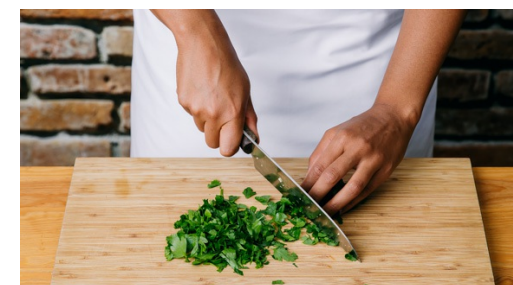
4. Rijst bakken

Voeg de **gemalen saffraan**, **1/2 van het gerookte paprikapoeder**, **tomatenpuree** en **knoflook** toe en bak 1min mee. Doe dan de **risottorijst** erbij en bak 2min tot de korrels glazig zijn. Breng op smaak met peper en evt. meer zout en **gerookt paprikapoeder**. Neem de pan van het vuur.



5. Paella bakken

Voeg de **bouillon** aan de pan toe en leg de **tomaten** in een cirkelpatroon bovenop de **rijst**. Plaats de pan voorzichtig in de oven en bak 20-25min totdat de **rijst** gaar is. Zet daarna de oven uit en laat de pan nog 5min staan. *Alternatief: doe rijst met bouillon in een ronde ovenschaal en leg de tomaten er op dezelfde wijze op.*



6. Peterselie snijden

Pluk intussen de blaadjes van de **peterselie** en hak ze grof. Bestrooi de **paella** met de **gehakte peterselie**.