

PAELLA KIT PAELLA STARTERS, 4-delig met natuurlijke paellakruiden. Het perfecte en originele cadeau voor elke gelegenheid.

Dit is een pakket voor het koken van paella.

De Paella-kit bevat een fles olijfolie, een zakje paellarijst en een kant-en-klaar kruidenmengsel met paellakruiden en tot slot een pan om in te koken.

Een makkelijke manier om thuis Spaanse paella te koken. Ook erg leuk om cadeau te geven

Naast paella kun je in deze pan nog vele andere gerechten maken zoals:

GEGRILDE GARNALEN

GEBAKKEN PIZZA

SARDINES OF ANDERE GEROOSTERDE VIS

GEGRILD VLEES

PASTA

... en veel meer

De paella kit bevat:

Paellapan. Buitenafmetingen 31cm, oppervlak tegen kookplaat: 25cm, hoogte 4cm.

Paella rijst 500g

100% Rijs (Arroz Redondo Extra, Valencia). Ideaal in paella en in soepen dankzij het hoge smaakabsorberende vermogen. Koel en droog bewaren.

Paella rijst Voedingswaarde per 100g

Energie: 1499kJ / 358kcal.

Vet: 0,5 g

waarvan verzadigd vet: 0,1 g

Koolhydraten: 79.2g

- waarvan suikers: 0g

Vezel: 2.8g

Eiwit: 6.5 g

Zout: 0g

Extra vierge olijfolie 20ml

Extra vergine olijfolie. Koel en droog bewaren.

Olijfolie Voedingswaarde per 100ml

Energie: 3700kJ / 900kcal

Vet: 100,0g

waarvan verzadigd vet 13,0g

Koolhydraten: 0.0g

waarvan suikers: 0g

Eiwit: 0.0g

Zout: 0g

Paella Kruidenmengsel 9g

Kurkuma, milde paprika, zwarte peper, tijm, kruidnagel, nootmuskaat, peterselie, rozemarijn en saffraan (2,6%). Koel en droog bewaren.

Traditioneel recept van Valenciaanse paella

1. Doe de olie in de paellapan op een vlakke ondergrond en verwarm deze zonder te roken.

2. Bak de paprikareepjes (optioneel) op laag vuur goudbruin en zacht, verwijder ze en voeg ze later toe.
3. Fruit de knoflookteentjes met de schil en de kip op middelhoog vuur, het vlees moet doorbakken zijn en goudbruin van buiten.
4. Voeg de geraspte tomaat toe en bak 5' op laag vuur, meng alles goed... De sauté is klaar. Rijst toevoegen en goed mengen met de saus.
5. Vul de paellapan met water/bouillon en zet het vuur maximaal. De bouillon moet heet zijn.
6. Verdeel de rijst met een peddel gelijkmatig over de paella.
7. Voeg 1 zakje Kruidenpaella 'EL AVIÓN' toe en verdeel dit goed over de paella. Proef op zout en voeg indien nodig toe.
8. Als het begint te koken, tel dan 8 minuten op hoog vuur. Zet vervolgens het vuur laag, voeg de paprikareepjes toe en tel nog eens 8 minuten. Zet na 16 minuten het vuur uit en dek het gedurende 3 minuten af. In 19 minuten is de paellaklaar.

- Stel alle ingrediënten in het zicht voordat u begint te koken.
- In plaats van water kun je kippenbouillon gebruiken. De uiteindelijke smaak zal veel beter zijn.
- Houd u strikt aan de kooktijden.
- Het vuur / de warmte moet gelijk worden verdeeld over de gehele paella pan.