



## Paella

Op 1-2-3 een heerlijke paëlla ?

Dat kan dankzij de toevoeging van 'Valencia'

die zorgt voor de echte authentieke smaak, geur en kleur.

Paëlla in zijn typische grote platte schotel is een ware eye-catcher in uw toonbank.

### Samenstelling

1 kg gekookte rijst (ong. 440g ongekookte rijst)  
10 à 20 g olijfolie  
50g gesnipperde ui  
75g paprikareepjes rood/groen  
100g blokjes kipfilet  
80 à 100g Valencia  
300g zeevruchtenmengeling (-18°C)

### Garnituur

4 à 6 stuks gebakken kippenboutjes  
12 à 15 sneetjes chorizo

### Bereiding

- Kook de rijst (zie verpakking)
- Korst de kippenblokjes aan in olijfolie
- Voeg de uitjes en paprikareepjes toe en stoof ze mee tot de kippenblokjes gaar zijn
- Voeg de gekookte rijst toe
- Voeg de Valencia toe en meng tot alles er mooi geel uit ziet
- Voeg de zeevruchtenmengeling toe en laat het geheel goed doorwarmen
- Werk af met garnituur

Naar persoonlijke smaak kan men eventueel nog toevoegen:

Doperwten, stukjes tomaat, mosselen, grote roze garnalen (gamba's) enz.



## Zuiders Kippannetje

Een lekker en aantrekkelijk eenpansgerecht met simpele ingrediënten op smaak gebracht door toevoeging van 'Valencia'. Makkelijk en snel.

### Samenstelling

1 kg kipfilet in reepjes  
150g Valencia  
250g snoeptomaatjes  
½ courgette (of 250g)  
½ gele paprika (of 70g)  
½ rode paprika (of 70g)  
70g rode ui

### Bereiding

- De courgette, rode ui en de paprika's in reepjes snijden
- Mengen met de hele snoeptomaatjes en de reepjes kipfilet
- Alles mengen mengen met de Valencia en klaar