

VEGANISTISCHE PAELLA EN FILET PIECES MEDITERRANEAN STYLE

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pak Filet Pieces Mediterranean
Style Garden Gourmet

1 kleine witte ui

2 teentjes knoflook

1 kleine rode paprika

1 kleine gele paprika

1 laurierblad

250 g kortkorrelige paella rijst

1 zakje gemengde paella kruiden

1 scheutje sherry

250 ml groentebouillon

400 ml tomatenblokjes

50 g diepvrieserwten

4 el olijfolie om in te bakken

Zout

Paar takjes platte peterselie en
citroen

Laat je inspireren door deze traditionele paella met onze Filet Pieces Mediterranean Style!

BEREIDING

1. Bak de ui en paprika

Schil en hak de ui en knoflook en snijd de paprika's in stukjes. Bak in een paar minuten alles in de olie glazig in een 15 inch paella koekenpan of lage steelpan.

2. Voeg de rijst, laurier en paella kruiden

Voeg de rijst, laurier en paella kruiden toe en bak nog een paar minuten. Blus af met een scheutje sherry, breng aan de kook en voeg de bouillon, eventueel wat zout, tomatenblokjes en erwten toe.

3. Breng aan de kook en laat sudderen

Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat zonder roeren ongeveer 20 minuten zonder deksel sudderen tot de rijst het vocht heeft opgenomen.

4. Bak de gemarineerde stukjes en garneer

Bak de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking en schep ze op de paella. Garneer met partjes citroen en grof gehakte bladpeterselie.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**