

## **Paëlla**

### **Ingrediënten:**

- 1 ui
- 1 rode, groene en gele paprika
- 1 kop rijst, 2 koppen water (op 800watt koken in de rijstkoker en nadien 5min laten rusten)
- 1 visbouillonblokje
- 1 teentje look
- 1 potje saffraan
- 500 g scampi's
- 1 kipfilet
- Peterselie
- peper

### **Werkwijze:**

1. Hak de ui en paprika's fijn in de extrachef.
2. Doe dit alles samen met de rijst en verkruimelde visbouillon in de ultra pro voor 16min. op 750watt.
3. Roer alles goed door en voeg de voorgebakken kip toe.
4. Kruid met peper af en meng nog eens.
5. Scampi's, look en saffraan en een snuifje curry toevoegen en 4min op 650watt in de microgolf plaatsen.
6. Voeg voor de presentatie wat fijngehakte peterselie toe.

Tine Monserez

[www.tinetupperware.be](http://www.tinetupperware.be)

tinetupperware@outlook.be