

Een gerecht in vele gedaanten: de wereldberoemde Spaanse Paella.

De kleurige paella dankt haar naam aan de pan waarin zij wordt klaargemaakt.

Levante, bakermat van de paella. De oostkust van Spanje die zich, beginnende bij Cabo de Gata (Almeria), langs de warme wateren van de Middellandse Zee naar het noorden windt; heeft vele namen. Sinds de oude tijden staat zij bekend als Levante, levantar = rijzen, opstaan, en de zon gaat op in het oosten. Bestaande uit vier provincies – Murcia, Alicante, Valencia en Castellón de la Plana – wordt zij ook wel als de Fenische kust betiteld, omdat zij de handelsbasis was van de Feniciërs. Het zijn de keukens van Spanje die Levante zijn meest doeltreffende naam toekennen: zij noemen het “het Land van de Rijst”.

Als je aan 100 willekeurige Spanjaarden vraagt “wat gaat er nu eigenlijk in de paella?”, dan krijg je 100 verschillende antwoorden, als je dat vraagt aan 100 Levantijnen, krijg je 300 verschillende antwoorden, elk geeft zijn eigen versie plus die van zijn vrouw en die van zijn schoonmoeder. De basis van een paella is altijd rijst en saffraan.



Paella (of Saffraanrijst met vis en kip) Nodig voor 6 personen:

6 gamba's of scampi (kan vervangen worden door slakken), 12 mosselen (kan vervangen worden door andere schelpen), 225 gr chorizo (Spaanse gerookte lookworst), enkele inktvisringen. Een assortiment (500 gr) visfilet van vaste vissoorten.

6 Kippenvleugeltjes of kippenboutjes of ½ kip van 1 kg. In 6 stukken gehakt (de kip kan ook vervangen worden door konijn).

½ liter visfumet van Arijs en 1 pak Caldo Para Paella.

Peper en zout, olijfolie, 2 ajuinen fijngehakt, 2 teentjes look geplet, 1 rode en/of groene paprika, zonder zaadlijsten, 1 grote tomaat, zonder pitjes, in blokjes gesneden
675 gr rijst voor paella (Bomba), 50 gr paellakruiden van Arijs
1 pakje saffraandraadjes in de vijzel verpoederen (kan vervangen worden door curcuma, dat wel kleur geen maar weinig smaak) of gemalen saffraan.

Facultatief: Citroenpartjes

Hoe:

- Doe olijfolie in de paellapan en bak de stukjes kip goudbruin. Voeg de ajuin, look, paprika en inktvisringen toe en kleur blond. Voeg de rijst toe en laat even mee stoven.
- Mengen en bevochtigen met de visfumet van Arijs en de Caldo para Paella (je kan best de saffraan en de paellakruiden van Arijs oplossen in de vloeistoffen). Voeg de visfilet toe.
- Sluit af met een deksel, en laat onder gesloten deksel 25 minuten garen.
- Haal het deksel van de pan, leg er de citroenpartjes op en dien op.