



Paella de Coliflor (Paella met bloemkoolrijst)

Ingrediënten (3 personen):

- 1 bloemkool
- 3 citroenen
- 1½ ons 'visvrije' gamba's
- 2 tl paprikapoeder
- 1½ ons vegetarische kipstukjes
- 3 takjes tijm
- 1½ el bouillonpoeder
- 1½ ons doperwten
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 bosje peterselie
- ½ citroen voor partjes
- 1½ citroen voor sap
- 2 uien
- 15 teentjes knoflook voor marinade
- 1 glas witte wijn
- een snufje zeezout en zwarte peper
- 175 ml koolzaadolie
- 3 teentjes knoflook voor garnering

Bereiding:

- Marineer de visvrije gamba's met olijfolie en de knoflook, zwarte peper en zeezout. Zet dit apart.
- Bak de vega kipstukjes in koolzaadolie en strooi hier naar smaak gerookte paprikapoeder en zeezout overheen. Let op: paprikapoeder niet "doorbakken", anders wordt de smaak bitter. Zet dit apart.
- Rasp de bloemkool totdat het rijst wordt.
- Snijd de uien en bak deze in de pan.
- Snijd de paprika's en bak dit mee. Zorg ervoor dat deze knapperig blijft.
- Voeg de drie teentjes knoflook toe.
- Voeg een glas witte wijn toe en laat dit inkoken.
- Voeg de bouillon toe en laat dit inkoken, voeg meteen de doperwten toe en het sap van de citroen.
- Voeg de rijstbloemkool toe en laat dit samen met de bouillon inkoken. Let op: laat het geen pap worden!

- Meng de kipstukjes en gamba's er doorheen.
- Voeg de peterselie toe.
- Dien het gerecht op met partjes gesneden citroen en takjes tijm.

The Sitting Chef – 2016

Coloplast en u. **Sterker samen.**



Coloplast BV, Postbus 1111, 3800 BC Amersfoort. www.coloplast.nl
Het Coloplast logo is een geregistreerd merk van Coloplast A/S. © 2016-12. All rights reserved Coloplast A/S

