



Spaanse rijstschotel met garnalen

Met olijven, koriander en citroen



LECCINO

De kleur van de olijf hangt af van het moment waarop je hem oogst: hoe langer je ze laat hangen, hoe donkerder ze worden. De Leccino is de meest voorkomende en authentieke tafelolijf in Italië.



Knoflookteen



Ui



Rode paprika *



Peen *



Verse koriander *



Gemalen kurkuma



Basmatirijst



Tomatenpuree



Leccino olijven



Citroen



Garnalen *

Totaal: **35-40** min.

Calorie-focus

Gemakkelijk

Lactosevrij

Eet binnen **3** dagen

Glutenvrij

Dit recept is geïnspireerd op paella, een rijstgerecht dat zijn oorsprong vindt in Valencia, waar het vooral met konijn en kip wordt gegeten. Traditioneel wordt paella boven een vuur van hout van de sinaasappelboom gebakken. Deze variant met garnalen en olijven maak je gewoon in de oven - snel, makkelijk én supersmaakvol!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan, ovenschaal, aluminiumfolie en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **Spaanse rijstschotel met garnalen**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Pers de **knoflook** of snijd fijn en snipper de **ui**.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snijd de **rode paprika** in smalle repen en snijd de **peen** in dunne halve plakken. Snijd de **koriander** fijn.



3 PEEN BAKKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de **knoflook** en de **ui** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de **paprika, peen** en **kurkuma** toe en roerbak nog 4 – 6 minuten ★.

★ **TIP:** Heb je chorizo of andere pittige worst in huis? Bak deze dan mee bij stap 3 en volg verder het recept.



4 IN DE OVEN

Voeg de **rijst**, bouillon en **tomatenpuree** toe aan de wok of hapjespan, breng aan de kook en laat 3 – 4 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout. Schenk het mengsel in een ovenschaal en dek goed af met aluminiumfolie. Bak de schotel 25 minuten in de oven ★★. Vind je de schotel nog te smeug, bak dan nog 5 minuten zonder aluminiumfolie.



5 SNIJDEN EN BAKKEN

Snijd ondertussen de **citroen** en de **olijven** in dunne plakken. Dep de **garnalen** droog met keukenpapier. Verhit vlak voor serveren de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **garnalen** 3 – 4 minuten, keer tussendoor om.

★★ **TIP:** Het is belangrijk om de schotel goed af te dekken zodat het vocht in de rijst trekt en niet verdamppt. Doe je dit niet, dan kan het vocht verdampen en blijft de rijst hard.



6 SERVEREN

Verdeel de **garnalen** over de ovenschaal en garneer met de **olijven** en de **koriander**. Schep op aan tafel en serveer met een schijfje **citroen** (pas op, de schaal is heet!).

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode paprika (st) ★	½	1	1½	2	2½	3
Peen (g) ★	100	200	300	400	500	600
Verse koriander (takjes) 23) ★	4	8	12	16	20	24
Gemalen kurkuma (tl)	1	2	3	4	5	6
Basmatirijst (g)	85	170	250	335	420	500
Tomatenpuree (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Leccino olijven (g)	15	30	45	60	75	90
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Garnalen (g) 2) ★	80	160	240	320	400	480

Zelf toevoegen

Groentebouillon (ml)	375	750	1125	1500	1875	2250
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

★ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	2640 / 631	331 / 74
Vet totaal (g)	20	2
Waarvan verzadigd (g)	3,5	0,4
Koolhydraten (g)	87	10
Waarvan suikers (g)	15,5	1,8
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	22	3
Zout (g)	5,3	0,6

ALLERGENEN

2) Schaaldieren

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

📌 **TIP:** Let jij op je zoutinname? Gebruik dan ½ bouillonblokjes voor 375 ml kokend water in plaats van ¾ blokjes.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

📷 🐦 📘 #HelloFresh

📞 **Een culinaire vraag tijdens het koken?** Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).