



# PAELLA VAN SELDERIJ MET COQUILLE, CHORIZO, INKTVIS EN MOSSSELTJES

## INGREDIËNTEN

**400 g** knolselderij \ paella kruiden \ **10 st** coquille \ **250 g** inktvis \ **200 g** chorizo \ **150 g** geplukte peterselie \ **150 g** witbrood \ **15 g** knoflook \ **400 g** mosselen \ **4 dl** CHEF® Natural Schaaldierenfumet \ citroen \ boter

## BEREIDING

Snijd de knolselderij brunoise en fruit aan in olijfolie • voeg de paella kruiden toe en laat garen • maak de coquilles schoon en trancheer ze • trancheer ook de inktvis • bak de chorizo uit • maak van de geplukte peterselie, wat witbrood en knoflook een persillade • maak de mosseltjes schoon en gaar ze kort • vat alles als volgt samen in een kopje: selderij onder, gevolgd door de coquille en schelpdieren • strooi de persillade uit over het gerecht • breng de verwarmde schaaldierenfumet op smaak met wat citroen en boter • serveer de fumet over het gerecht.