

Vegetarische groentepaella

Ingrediënten (voor 10 personen)

- -- olijfolie
- 200 g ui (gesnipperd)
- 100 g sjalot (gesnipperd)
- 5 st knoflook (fijngesneden)
- 600 g paellarijst
- 2,5 l water
- 1 dl MAGGI Liquide Groentefond (bereid tot bouillon)
- -- saffraan (optioneel)
- 200 g rode paprika (in blokjes gesneden)
- 200 g jonge sperziebonen (schoongemaakt, gehalveerd)
- 200 g courgette (in blokjes gesneden)
- -- zout en peper

Bereiding

- Zet de ui, knoflook en de sjalot aan in de olie.
- Voeg de rijst toe en bak deze glazig.
- Blus dit af met het water en de groentebouillon.
- Voeg eventueel nu de saffraan toe.
- Kook de rijst gaar.
- Blancheer de groenten en voeg toe aan de rijst.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.

