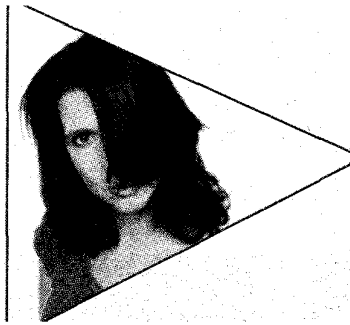


▶ janneke

Paella Valenciana



Voor 6 personen:

- 500 gram kip, in 6 stukken verdeeld
- 500 gram konijn, in 6 stukken verdeeld
- 4 eetlepels extra virgin olijfolie
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- 2 rijpe tomaten, fijngchakt
- 2 theelepels pimentón de la Vera dulce (of gewoon, mild paprika-poeder)
- 200 gram vers gedopte tuinbonen
- 400 gram snijbonen, in stukjes van 4 cm
- 1,4 liter hete kippenbouillon
- 1 snuf saffraan (ca. 20 draadjes), geweekt in 2 eetlepels heet water
- 400 gram paellarijst (of risottorijst)

De keuken van Valencia telt vele rijstgerechten, maar er mag er maar één paella Valenciana heten. De originele versie van dit beroemde gerecht bevat kip, konijn, gároffo (bleke reuzenbonen) en ferráura (een soort snijbonen). Soms, in de zomer, gaan er ook nog slakken door, en dan telt de paella nog net als traditioneel. Maar paella's met vis, met zeevruchten, met eend of met artisjokken kunnen het schudden. Hoe lekker ook, ze blijven afgeleiden van de enige echte.

In de vier dagen die ik net in Valencia doorbracht, at ik drie keer zo'n paella Valenciana. Wat het meest opviel is dat de rijst telkens perfect *al punto* was. Al punto is het Spaanse equivalent van het Italiaanse *al dente*; paellarijst moet, net als risottorijst, vrij stevig blijven in de kern.

Onderstaand recept komt uit *De authentieke Spaanse seizoenskeuken* van José Pizarro (Fontaine uitgever), een erg fijn boek voor Spanjofielen. Bij gebrek aan paellarijst, kan risottorijst (liefst carnaroli) dienen als vervanging. Bedenk wel dat, anders dan risotto, paella een droog gerecht is. Mocht de rijst nog niet gaar zijn wanneer de pan droogvalt, voeg dan wat extra bouillon toe. Als de rijst juist al gaar is terwijl hij nog zwemt in het vocht, schep je het teveel aan bouillon af met een lepel.

Bestrooi kip en konijn met zout. Zet een grote paellapan of koekepan (doorsnede ca. 46 cm) op halfhoog vuur en verhit de olie erin. Bak het vlees in ongeveer 7 minuten rondom goudbruin. Draai het vuur lager, doe eerst de knoflook en tomaten in de pan en roer daarna de pimentón erdoor. Roerbak 2 minuten en voeg de tuin- en snijbonen toe. Giet de bouillon in de pan, breng aan de kook en laat 10 minuten pruttelen. Roer het saffraanwater door de inhoud van de pan, draai het vuur hoog en strooi de rijst erover uit. Roer de rijst door vlees en groenten zodat hij gelijkmatig is verdeeld en doe er zout en peper naar smaak bij. Laat weer 10 minuten onafgedekt koken. Draai het vuur vervolgens laag en laat de rijst nog 8 minuten koken, of tot hij al punto is. Neem de pan van het vuur en dek hem af met keukenpapier of een theedoek. Laat de paella voor het opdienen nog 5 minuten rusten.

JANNEKE VREUGDENHIL

▶ Praat mee over de Spaanse keuken op nrcnext.nl/koken. Op nrc.tv maakt Janneke vissoep.

