Ingrediënten:

400 gr paella rijst
1 ons gepelde rivierkreeftjes

 (aantal gekookte rivierkreeftjes ter garnering)
125 gr chorizo worst, fijngesneden
200 gr kipfilet, gaar in mini blokjes
100 gr boontjes, gekookt
100 gr doperwten

50 gr mais

1 winterwortel, fijngesneden

Bereiding:

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing van de verpakking.

Snijd de chorizoworst, kipfilet, boontjes en winterwortel fijn.
Voeg deze tezamen met de doperwten, mais en de gepelde rivierkreeftjes door de rijst en warm alles goed door.

Schep de paella in een ruime schaal en garneer deze af met gekookte rivierkreeftjes.

*Opmerking:*

*Echte paella maken is tijdrovender dan deze versie. Deze snelle paella is voor bij een groot buffet i.p.v. bijvoorbeeld een rijstsalade.*

