



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



DE PAELLA KRIJGT ZIJN GELE KLEUR DOOR GEELWORTELPOEDER, OOK WEL KURKUMA GENOEMD. SAMEN MET DE RODE PAPRIKA GEEFT DAT HET GERECHT VEEL KLEUR. ROOD EN GEEL ZIJN DE KLEUREN VAN DE VLAG VAN SPANJE, HET LAND WAAR PAELLA VANDAAN KOMT!

WEEK 51  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

# VEGETARISCHE PAELLA MET EEN EITJE

- 25-30 min
- gemakkelijk
- vegetarisch
- lactosevrij
- glutenvrij



Ui



Knoflookteen



Rode paprika



Snijbonen



Kurkuma



Basmatirijst



Vrije-uitloepi

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Rode paprika	½	1	1½	2	2½	3
Snijbonen (g)	150	300	450	600	750	900
Kurkuma (tl)	1	2	3	4	5	6
Basmatirijst (g)	85	170	250	335	420	500
Vrije-uitloopei <sup>3)</sup>	1	2	3	4	5	6
Groentebouillon (ml)*	375	750	1025	1500	1875	2100
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

3) Eieren

## Benodigheden

Wok of hapjespan met deksel, steelpan

**Voedingswaarden** 523 kcal | 15 g eiwit | 76 g koolhydraten | 15 g vet, waarvan 3 g verzadigd | 10 g vezels



1 Bereid de bouillon. Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de rode paprika in blokjes en snijd de snijbonen in schuine stukjes van 1 cm.



2 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en fruit de ui, knoflook en kurkuma 2 minuten op laag vuur. Voeg de rijst toe en bak 1 minuut mee.



3 Voeg de bouillon en snijbonen toe en breng aan de kook. Kook, afgedekt, in 15 minuten op laag vuur gaar. Voeg na 5 minuten de rode paprika toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel extra water toe als de rijst te droog wordt.



4 Breng ondertussen de eieren aan de kook in een pan met deksel en kook de eieren in 6 – 8 minuten hard. Pel de eieren en snijd doormidden.

5 Verdeel de rijst over de borden. Leg op elk bord een ei.