

Paella van de BBQ met Spaanse butifarra worst en gamba's

 6 personen  45 min.  Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de bereiding:

- 4 Duroc butifarra worsten
- 400 g gamba's
- 300 g paellarijst
- 800 ml kip- of visbouillon
- 10 á 15 saffraan draadjes
- 1 rode paprika
- 2 rijpe tomaten
- 1 citroen
- Handje verse peterselie
- The Rub Club SeaRub
- Olijfolie

Benodigdheden:

- Grote gietijzeren skillet (35 á 40 cm) voor de paella.
- Medium of kleine gietijzeren skillet voor de gamba's.
- Mengkom

BBQ opstelling:

- 200 graden met een half indirecte opstelling.

- Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 180 tot 200 graden met een half-indirecte opstelling. Wij kozen ervoor om Quebracho houtskool te gebruiken, wat voor net wat meer houtskool-aroma's zorgt.
- Ontdoe de paprika van de zaadlijst en snijd deze evenals de tomaten in gelijkmatige, niet te kleine blokjes.
- Snijd de butifarra worsten in plakjes van zo'n 2 cm dik.
- Verwarm de grote skillet boven het directe vuur en bak hierin de worstjes (eventueel met wat olijfolie, maar de butifarra worsten bevatten van zichzelf al veel vet) tot ze mooi beginnen te kleuren.
- Voeg dan de paprika en tomaat toe en bak dit even mee, tot ze net een beetje kleur beginnen te krijgen.
- Maak de bouillon klaar en doe een goeie 3 á 4 eetlepels bouillon in een klein bakje. Voeg daar de saffraan aan toe en laat dit 5 minuutjes weken zodat de kleur en smaak van de saffraan vrijkomt.
- Giet de saffraan-bouillon terug bij de rest van de bouillon en meng door.
- Doe de paellarijst in de pan, en meng dit met de ingrediënten, zodat de rijst niet alléén bovenop de worst en groenten ligt.
- Giet de bouillon erbij en verplaats de skillet naar de indirecte zone.
- Belangrijk: Niet meer roeren! Laat de paella staan totdat de rijst gaar is en het vocht volledig is verdampt. Wanneer je roert zal de paella zijn geliefde structuur en korst verliezen.
- Bestrooi de gamba's rondom royaal met de SeaRub en bak ze in een skillet met wat olie boven direct vuur gaar.
- Als de paella klaar is beleg je het met de gamba's, citroen partjes en wat verse peterselie. Dit is écht zomers genieten. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal