

Diena's dinner



Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit Wiel een makkelijk te bereiden Spaans voorgerecht gevolgd door Paëlla met vis.

Spaans voorgerecht

Besprenkel de boterham met de olijfolie en rooster hem in een pan zonder boter. Haal de boterham uit de pan en wrijf er goed overheen met de tomaat en vervolgens met de knoflook en beleg hem met de ham. Mmmm...



Paëlla met vis

Doe de olie in een grote pan en bak de ui en knoflook even aan. Roer de rauwe rijst erdoor heen en bak even mee. Voeg de visbouillon en de rode peper toe, breng aan de kook en zet daarna het gas omlaag. Doe de garnalen en de zeevruchten erbij en de stukjes tomaat en bak even op een hoog vuur 3 minuten. Zet het gas weer omlaag, doe het deksel erop en laat 10 minuten stoven.



Lekker met stokbrood en kruidenboter.

Eet smakelijk.

Ingrediënten Spaans voorgerecht

sneetje maïsbrood
1 tomaat doormidden gesneden
teentje knoflook doormidden gesneden
1 eetl. olijfolie
plakjes serrano ham

Ingrediënten Paëlla met vis:

4 eetl. olijfolie
1 ui fijngehakt
2 tenen knoflook fijngehakt
300 gr gele rijst ongekookt
600 ml visbouillon van blokje
1 rode peper fijn gesnipperd
450 gr doperwten diepvries
300 gr tiggergarnalen
2 tomaten klein gesneden
300 gr zeevruchten