**Paella mixta met bloemkoolrijst**

Spaans pepertje
knoflook
doperwtjes
rode ui
bloemkool
saffraan
witte wijn
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
peper & zout
olijfolie
peterselie
citroen

drumsticks
konijnenrug
spekjes
hamblokjes
inktvis
mosselen
tijgergarnalen
staartvis
kerstomaatjes
rode paprika

**De voorbereiding in de keuken.**

Snijd de poten weg van de tijgergarnalen. Kuis en spoel de mosselen. Snijd het spek in reepjes. Hak de konijnenrug in stukken van een drietal centimeter. Snijd een dikke plak gekookte ham in dobbelsteentjes. Kuis de inktvis en snijd deze in ringen. Schil en snijd de rode paprika in reepjes. Halveer een Spaans pepertje en verwijder de zaadjes. Pel de knoflookteentjes, halveer en haar het groen eruit. Snijd de rode ui in halve maantjes. Haal de roosjes van een bloemkool en rasp die tot de grootte van rijstkorrels. Hak peterselie en snijd limoen op schijfjes. Maak [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm).

**De voorbereiding op de barbecue.**

Besproei de drumsticks en de stukken konijnenrug met olijfolie. Kruid ze met peper en zout. Leg ze op de grill in de zone met indirecte hitte. Sluit het deksel en laat een kwartiertje bakken op gematigde warmte.

Open het deksel en zet de plancha in het midden van het grillrooster. Besproei met olijfolie en leg er de spekjes en de hamblokjes in. Verhuis de drumsticks en stukken konijn naar de zone met directe hitte. Besproei de tijgergarnalen met olijfolie en leg ze erbij. Sluit het deksel en laat een tiental minuutjes grillen. Keer het vlees en de garnalen één keer om in de tijd.

Open het deksel. Bewaar het vlees en de tijgergarnalen warm in een afgedekte ovenschotel tot verder gebruik. Verwijder de plancha en zet de paellapan in het midden van het rooster. Besproei met olijfolie en leg er de bloemkoolrijst in, samen met de ui, het knoflook en de paprika’s. Kruid met peper en zout. Roer goed om en sluit het deksel. Laat een tiental minuutjes bakken, roer in die tijd de bereiding één keer om.

Open het deksel en giet een beetje kippenbouillon en witte wijn over de groenten. Niet teveel, want bloemkool absorbeert het vocht niet zoals rijst. Meng de bereiding met twee potjes saffraanpoeder. Voeg de diepvries doperwten, kerstomaatjes, inktvisringen, staartvismoten en de mosselen toe. Sluit het deksel en laat een tiental minuutjes stoven.

Open het deksel en controleer of de mosselen open zijn. Verwijder de gesloten exemplaren.

**De afwerking op de barbecue.**

Roer de bereiding in de paellapan om. Meng met de spekjes en hamblokjes. Leg er de tijgergarnalen, konijnenrug en drumsticks bij. Sluit het deksel en laat nog een paar minuten staan, zodat alle ingrediënten op dezelfde temperatuur komen.

Open het deksel en werk de pan af met schijfjes citroen of limoen en gehakte peterselie. Zet de pan op tafel en geniet.