**Paella mixta**

kippenborstfilets  
kippenboutjes  
vaste witvis  
inktvis  
mosselen  
ui  
tijgergamba’s  
diepzeegarnalen  
spekblokjes  
gekookte ham  
citroen  
peterselie

knoflook  
tomaten  
langoustines  
ronde Spaanse rijst  
saffraan  
paprika  
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
groene erwtjes  
olijfolie  
witte wijn  
peper & zout  
paprikapoeder  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
cayennepeper

**Voorbereiding**: snijd de kipfilets in grote dobbelstenen. Snijd de gekookte ham in dobbelsteentjes. Snijd het spek in blokjes. Ontdoe de tijgergamba’s en de diepzeegarnalen van poten en sprieten. Hak de uien. Ontvel de tomaten en verdeel in partjes. Snijd de paprika’s, hak knoflook, hak peterselie en verdeel de citroen in partjes. Maak [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm).

**Bereiding**: Kuis de mosselen en kook ze in een beetje [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Haal de helft van de mosselen uit de schelp en bewaar beiden afgedekt. Snijd de inktvisjes in ringen en bak kort in olie. Bak de kippenblokjes en drumsticks in olie. Bak de spekjes met de ham, knoflook, paprika’s. Bak fijngesnipperde ui tot die karamelliseert. Bak de tijgergarnalen en de rauwe langoustines in olijfolie met gehakt knoflook en gehakte peterselie. Zet afgedekt weg. Bak in een andere pan de rijst glanzend.

**Voeg toe**: witte wijn, saffraan, cayennepeper, een snuifje zacht paprikapoeder en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Roer goed en laat dan 20 minuten staan zonder roeren tot het vocht bijna weg is.

**In de paellapan**: wanneer de rijst bijna gaar is, voeg dan de mosselen zonder schelp, de blokjes zeeduivel of andere witvis, de diepzeegarnalen en de inktvisringetjes toe.

Daarna de hamblokjes, spek, kip, drumsticks en erwtjes.

**Garneer de paellapan** met gehakte peterselie, de tijgergarnalen, langoustines, mosselen in de schelp en citroenpartjes. Voor een deluxe-versie, kan je halve gekookte kreeften op de paella leggen.