



Paella

T

En färgstark och festlig paella. Laga och servera den gärna i en stor wok.

Ingredienser

4-6 port

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
smör
1 pkt saffran, 0,5 g
2 1/2 dl avorioris
5 – 6 dl vatten
3 msk konc kycklingfond
500 g stora räkor med skal
1 paprika
3 tomater
1 grillad kyckling
1 burk musslor, 250 g
2 – 3 msk kryddat smör,
chili&lime
1/2 dl grovhackad persilja



Gör så här

Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs i smör i en tjockbottnad, stor gryta eller wok. Rör i saffran och ris. Håll på vatten och fond. Låt riset koka på svag värme under lock ca 20 min. Skala räkorna, men spara några oskalade till garnering. Kärna ur paprikan. Skär paprika, tomater och kyckling i bitar. Låt musslorna rinna av. Rör ner kryddat smör i klickar i riset och ev mer vatten. Lägg ner kyckling, skaldjur och grönsaker. Lägg på locket och låt allt bli varmt. Strö över persilja.

Källa: Arlaköket nr 3 2004

© 2006 Arla Foods AB