

Recept från Sven o Pias samling

Paella

En klassiker!!!

Tag fram alla ingredienserna i god tid.
Bör räcka till 6-8 personer

Ingredienser:

1 dl rapsolja
3 dl långkornigt ris
800-900 gr färskt kycklingskött
1 gul lök
1 gr saffran
2 vitlöksklyftor
7 dl vatten
2 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 tsk timjan
2 paprikor (1 röd + 1 grön)
2 tomater
1 pkt frysta gröna ärtor
1 citron
1 brk musslor i vatten
2 hg räkor (frysta eller konserverade)
(ev 1 hg hummer, rester eller på burk)

Beredningen:

Bryn riset i lite av oljan. Töm över till en stor kastrull (skall rymma alla ingredienser så småningom). Skär kycklingen i mindre bitar, bryn i resten av oljan. Hacka löken och pressa vitlöken, fräs en kort stund med kycklingen. Blanda ner i riset tillsammans med saffran. Tillsätt vatten, salt och kryddor. Koka upp, sätt ner värmen och sjud under lock ca 20 minuter.

Skär paprikan i korta strimlor. Pressa saften ur citronen. Skär tomarna i klyftor.

När risblandningen kokt klart, blandas paprikan och citronsaften i. Precis innan serveringen blandas skaldjur och ärtor ned. Blandningen flyttas till en uppvärmd severingsskål.

Dekorera med tomatklyftorna.

Chablis passar bra till eller kylaåpskallt vatten.