



LASSES PAELLA



Ingredienser (4-6 portioner)

Till grundsatsen

- En gul lök
- Fyra vitlöksklyftor
- Smör/olja till stekning
- 1 paket saffran
- 5 dl Avorioris (använd gärna Acquerelloriset – ett av världens bästa ris till paella/risotto, finns hos oss i butiken 😊)
- 1,5 dl vatten
- 5 msk Kycklingfond

Till smöret

- 80 gram smör
- Saft av en pressad lime
- 2 tsk Sambal oelek



Till Garneringen

- Stora färska räkor med skal – två per person
- 1 kg färska räkor med skal
- Blå musslor med skal – mängd efter smak – men gärna många!
- (Lyxa gärna till det lite extra med att även ha i pilgrimsmusslor i Paellan – två per person)
- En grillad kyckling
- Fyra starka chorizokorvar
- En paprika
- Två stora tomater
- Grovhackad färsk bladpersilja – ca 1 dl
- Krydda lite extra med rökt paprikapulver – det ger det lilla extra!

Gör så här!

Tillaga och servera gärna rätten i en stor wokpanna eller direkt på en Muurikka.

- 1) Skala och hacka lök och vitlök. Fräs i smör och rör i saffran och ris. Häll på vatten och kycklingfond. Låt riset koka på svag värme tills det är klart. Detta går att koka i en separat kastrull eller göra direkt i wok/muurikka.
- 2) Rör ihop smör, limesaft och Sambal oelek.
- 3) Skala de mindre räkorna, bena ur kycklingen och skär den i bitar. Rensa paprikan och skär paprika och tomater i bitar. Skiva korven i bitar.
- 4) Rör ut smöret i det färdiga riset. Häll ev på mer vatten. Vänd ner kyckling, korven och de skalade räkorna samt grönsakerna i riset. Krydda med paprikapulvret. Lägg i musslorna med skal och när alla har öppnat sig är de klara.
- 5) Om du har Pilgrimsmusslor också så stoppar du i dem nu.
- 6) Garnera med bladpersilja och de stora räkorna.
- 7) Låt allt bli varmt och servera!
- 8) Galet gott!!