



Paella med kylling og rejer

INGREDIENSER 4 PERS.
TIDSFORBRUG CA. 45MIN

1 spsk olivenolie
1 fed finthakket hvidløg
1 finhakket chili
500 g kyllingebrystfilet
4 dl ris
Et par tråde safran
6 dl høsebouillon
2 peberfrugter i strimler
150 g ærter
150 g rejer
1 dåse muslinger
salt og peber



FREMGANGSMÅDE

Varm olien i en sauterpande og svits hvidløg og chili.

Tilsæt kyllingebrystfilet, ris, safran og bouillon og

Lad det koge ved svag varme i ca. 20 min.

Tag kyllingekødet op, del det i mindre stykker og kom det tilbage i panden sammen med peberfrugter, ærter, rejer og muslinger.

Varm paellaen igennem og smag til med salt og peber.

Tips:

Safran er et dyrt, men meget karakteristisk krydderi i paella. Det kan i nødstilfælde erstattes af gurkemeje.



Opskrifter

Vores mål er at være medvirkende til en spændende mad oplevelse. Vi har derfor vedlagt denne folder som indeholder nogle lækre, inspirerende og kulinariske opskrifter på mad tilberedt på vores 100% originale paellas pander.

Vi håber at I / du må få mange dejlige oplevelser.

Se mere:
www.paellas.dk

Velbekomme



Paella med fisk & skaldyr

INGREDIENSER 4 PERS.
TIDSFORBRUG CA. 60MIN

60 g Chorizo pølse
1 spsk. Olivenolie ~13,7 g
2 stk. Løg ~50 g
2 fed Hvidløg ~6 g
2 stk. Rød peberfrugt ~240 g
2 stk. Tomat ~250 g
4 dl. Paellaris ~328 g
1 tsk. Paprika ~1 tsk.
0,25 tsk. Safran ~0,3 tsk.
2 dl. Hvidvin ~200 g
1 L. Hønsbouillon ~1000 g
1 tsk. Havsalt ~5 g
450 g Havkatfilet
175 g Muslinger
150 g Små blæksprutter
200 g Frosne rejer med skal
2 dl. Grønne ærter ~130 g
1 bdt. Persille ~1 bdt.
1 stk. Citron ~100 g
- Gurkemeje kan bruges som
erstatning for safran

FREMGANGSMÅDE

Skær chorizopølsen i skiver, og steg den ved jævn varme i olien på en paellapande.

Hak løget, hak hvidløg fint, skær peberfrugterne i strimler, og skær tomaterne i tern.

Svits løg, hvidløg, peberfrugter og tomater sammen med pølsen i 1 min. Tilsæt risene, og svits et øjeblik.

Tilsæt paprika, safran, hvidvin og vand eller bouillon samt salt. Lad risene koge ved jævn varme i 15 min. under låg.

Skær fisken i stykker på 4x4 cm. Fladfiskefileter kan halveres og lægges sammen.

Læg fisk, muslinger og blæksprutter jævnt rundt nede i risene. Rør ikke i risene, men ryst evt. panden, så fisk og skaldyr synker lidt ned.

Kog risene ved svag varme endnu 10 min.

Fordel rejerne og ærterne oven på paellaen, og kog endnu 4 min. Kanterne og bunden på paellaen må gerne blive sprød og bagt - dog uden at brænde på.

Drys paellaen med hakket persille, og servér den i panden med citronbåde til at dryppe over.

Tip

Øvrige velegnede fisk til paella: Multe, havtaske, pangasius eller victoriabars. Derudover jomfruhummer og alle slags muslinger.

ANDRE MULIGHEDER:

