

Ingredienser:

200 g kyllingekød
150 g store rejer
1 lille ds. muslinger
2 dl. Basmati ris
2 spsk. olie (gerne vindruekerne olie)
4 dl kyllingefond
1 hakket løg
Lidt safran eller 1 tsk. gurkemeje
2 fed hvidløg
Lidt tørret Chili, efter din smag
1 lille kop ærter
1 rød peber
Salt og peber
Persille

Tilberedning:

1. Rens peberen for kerner, etc. og del den i tynde strimler
2. Brun kyllingekødet i 1 spsk.olie, i en stegegryde eller sautepande, lad det simre i ca. 10 min.
3. Kødet tages op, tilsæt 1 spsk. olie, og svits løg, hvidløg og ris
4. Når det er svitset i olien, lægges kødet tilbage i gryden
5. Tilsæt fond, peber, safran og lidt salt, kog retten ved svag varme i ca. 20 min.
6. Tag gryden af varmen og lad den stå i ca. 5 min. til risene er helt færdige
7. Bland forsigtigt rejer, ærter og muslinger og smag evt. til med krydderier
8. Arranger retten på et serveringsfad
9. Pynt med frisk persille

Tilbehør:

Mange kan godt lide kyllingelår i stedet for kyllingekød (bryst)
I stedet for den dyre safran kan man anvende Gurkemeje for at få flotte gule ris.

Paella Española

(2 personer)

