

Ingredienser:

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

Tilberedning:

1. Rens peber for kerner, etc. og del dem i tynde strimler
2. Brun kyllingekødet i 1 spsk.olie, i en stegegryde eller sauterpande, 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, rør sammen og kog retten ved svag varme i ca. 20 min.
6. Tag gryden af varmen, bland forsigtigt rejer, ærter og muslinger i og lad retten stå i ca. 5 min. til risene er helt færdige
7. Smag evt. til med krydderier
Arranger på et serveringsfad, og pynt med friskhakket persille

Tips:

I stedet for den dyre safran, kan man sagtens anvende Gurkemeje for at få flotte gule ris.

Paella Española

(2 personer)

