

Spanien-Linns Paellarecept

Ingredienser:

3 små gula lökar
4 vitlöksklyftor
2 röda paprikor
3 tomater
1 citron
Rosmarin (typ en lite kruka)
400 g vita bönor
800 g kycklinglårfile
Olivolja
4,5 dl bombaris
1 g saffran
2 dl vitt vin (INTE matlagningsvin)
1 st hönsbuljon (tärning)
Sofrito efter smak
14 stora fina räkor
3 st färska chorizo-korvar
Aioli (gör egen :-)) och bröd till servering

Gör så här:

Skala och hacka lök+vitök. Skär kycklingen i hyfsat stora bitar så de inte blir torra.

Bryn kyckling i olivolja, lägg åt sidan.

Fräs löken i samma stora gryta, skicka i ris, vin och saffran, koka någon minut. Slå i vatten så att det når någon cm över riset och tjonga i buljongtärning. Lassa i kycklingen. Puttra under lock ca 20 minuter.

Skölj börnorna i kallt vatten och låt rinna av. Skär paprikan i strimlor. Dela, krama ur kärnorna ur tomaterna och skär dem i små tärningar. Kör i paprikan, tomater och bönor i riset, blanda försiktigt och smaka av med salt och peppar och sofrito.

Stek på bautaräkorna (kungsräkorna) med skalet kvar i oljan, typ 2 min på varje sida.

Slanta upp chorizon och bryn dem. Använd fett i pannan i din aioli för filibabba tillbehör till ditt bröd.

Dela citronen i 4 klyftor (är du i grillmode så ge dem en touch först så blir de sötare), lägg citronklyftorna och räkor på riset. Garnera paellan med rosmarinkvistar.

Ät och le i glada vänners lag och heja på Santander basket (där Linn spelar när hon inte projektleder på Fluid)

Ps. Det uttalas Paejja inte Paella även om det stavas så ☺

/Linn