

Paella med rejer og chorizopølse

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 4 fed hvidløg
- 2 små løg
- 2 peberfrugter
- 5 tomater
- 2 dl ærter fra frost
- 130 g chorizopølse
- 2 spsk. olie til stegning
- 300 g hvide ris
- 1/2 tsk. safran
- 1,5 spsk. paprika
- 2 dl hvidvin
- 8 dl vand + 1,5 spsk. fiskebouillon (pulver)
- 1 tsk. salt og et godt drys peber
- 200 g rejer
- bredbladet persille + citronsaft til servering

Sådan gør du

1. Start med at klargøre grøntsagerne ved at hakke hvidløg og løg, skylle og skære peberfrugt og tomater i tern og blot tage ærterne ud af fryseren.
2. Fjern skindet fra chorizopølsen og skær den i tern
3. Tag en stor wok pande frem og start med at riste din chorizopølse sprød. Det tager 5 minutters tid. Tag pølsen op og kom den i en skål. Giv wokken lidt ekstra olie
4. Steg så løg, hvidløg og peberfrugt her i i et par minutter og tilsæt så ris. Vend det rundt, så risene får lidt stegeskorpe – tager ca. 3-4 minutter. Jeg har mit komfur på middel-høj varme.
5. Imens dette steger, kan du komme safran i en lille skål og dække det med varmt vand (ca. 1/2 dl). Så safrantråde bliver bløde og næsten opløste.
6. Kom tomater, ærter, safran (+ det væske de ligger i), paprika, hvidvin, vand, fiskebouillon, salt og peber ved, og vend det hele rundt.
7. Skru ned til svag-middel varme, kom et låg over og lad det simre i 10 minutter
8. Hæld rejerne og den ristede chorizopølse i wokken og kom låget på igen. Giv det 5-6 minutter mere
9. Server med frisk persille og godt med citronsaft