|  |
| --- |
| Loge-banner2 |

Paella



Dato: 19.10.13

Vin serveret til: Vina el Alamo

# Hovedingredienser

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 75 | g | Chorizo pølse |
| 1,5 | spsk. | Olivenolie ~20,5 g |
| 1,5 | stk. | Løg ~112,5 g |
| 3 | fed | Hvidløg ~9 g |
| 3 | stk. | Rød peberfrugt ~360 g |
| 3 | stk. | Tomat ~375 g |
| 6 | dl. | Paellaris ~492 g |
| 1,5 | tsk. | Paprika ~3 g |
| 0,38 | tsk. | Safran ~0,4 tsk. |
| 3 | dl. | Hvidvin ~300 g |
| 1,5 | L. | Hønsebouillon ~1500 g |
| 1,5 | tsk. | Havsalt ~7,5 g |
| 300 | g | Blåmuslinger |
| 500 | g | Læsø jomfruhummer |
| 300 | g | Frosne rejer med skal |
| 3 | dl. | Grønne ærter ~195 g |
| 1,5 | bdt. | Persille ~22,5 g |
| 1,5 | stk. | Citron ~150 g |

# Tilberedning

***Køg*** *jomfruhummerne til de er ”røde”. Gennemgå blåmuslingerne. Damp dem i hvidvin og krydderurter i en gryde.*

***Skær*** chorizopølsen i skiver, og steg den ved jævn varme i olien på en paellapande (eller alm. stor pande eller flad gryde).

***Hak*** løget, hak hvidløget 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 10 min. under låg.

***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.

***Serveres med godt brød og aioli!***