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

Paella



Dato: 19.10.13

Vin serveret til: Vina el Alamo

# Hovedingredienser

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 75 | g | Chorizo pølse |
| 1,5 | spsk. | [Olivenolie](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Olivenolie&printable=yes');) ~20,5 g |
| 1,5 | stk. | [Løg](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Løg&printable=yes');) ~112,5 g |
| 3 | fed | [Hvidløg](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Hvidløg&printable=yes');) ~9 g |
| 3 | stk. | Rød peberfrugt ~360 g |
| 3 | stk. | [Tomat](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Tomat&printable=yes');) ~375 g |
| 6 | dl. | [Paellaris](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Ris&printable=yes');) ~492 g |
| 1,5 | tsk. | Paprika ~3 g |
| 0,38 | tsk. | [Safran](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Safran&printable=yes');) ~0,4 tsk. |
| 3 | dl. | Hvidvin ~300 g |
| 1,5 | L. | Hønsebouillon ~1500 g |
| 1,5 | tsk. | [Havsalt](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Natriumklorid&printable=yes');) ~7,5 g |
| 300 | g | Blå[musling](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Musling&printable=yes');)er |
| 500 | g | Læsø jomfruhummer |
| 300 | g | [Frosne rejer med skal](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Ægte%20reje&printable=yes');) |
| 3 | dl. | Grønne ærter ~195 g |
| 1,5 | bdt. | [Persille](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Persille&printable=yes');) ~22,5 g |
| 1,5 | stk. | [Citron](JavaScript:WinPopUp(800,600,0,0,'http://da.wikipedia.org/w/index.php?title=Citron&printable=yes');) ~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!***