



KYCKLING

# Paella

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **6**

Paella är en utmärkt rätt att tillaga om ni ska bjuda många personer på middag.

Paella är en rätt som härstammar från Spanien som snabbt blivit en uppskattad maträtt världen över. Basen är alltid ris och saffran som man sedan blandar upp med lite av vad som finns hemma. De vanligaste varianterna på paella är skaldjurspaella och kycklingpaella. Skulle man prata om spansk husmanskost skulle paella vara en av de rätter som spanjorerna själva skulle nämna. Detta recept på paella är ett av mina personliga favoriter och blir en given succé på middagsbordet. Hoppas det smakar.



## INGREDIENSER

0.5 kg färska blåmusslor  
2 st gula lökar  
1 st lagerblad  
1 burk krossade tomater  
1 st hel kyckling  
1 l hönsbuljong  
1 krm chilipulver  
300 g skalade räkor



1 tsk nymalen svartpeppar  
1 tsk havssalt  
2 pkt saffran  
2 msk paprikapulver  
0.5 dl olivolja  
1 st paprika  
5 dl avorioris  
3 st vitlöksklyftor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Stycka den hela kycklingen i småbitar (med ben kvar).
- 2** Skölj och tvätta blåmusslorna noga (släng alla trasiga och de som ej är stängda).
- 3** Skär paprikan i bitar, skala löken och hacka vitlöken.
- 4** Bryn kycklingen i pannan.
- 5** Lägg i paprikan och löken/vitlöken och riset. Blanda runt.
- 6** Häll över buljongen, tomaterna, saffran, paprikapulvret och chilin.
- 7** Smaka av med salt och peppar och lägg på locket. Låt sjuda sakta under lock i 20-30 minuter.
- 8** När 5-6 minuter återstår, lägg i de tvättade blåmusslorna och räkorna. Serveras något krämig i konsistensen.