



Paella

Paella er en meget personlig ret. Kokken bestemmer, hvad der skal i. Den kræver opmærksomhed og dedikation, men den er det hele værd med sin overflod af farver, duft og smag. Her er min version.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 400 g arborio-ris (risottoris)
- 600 g kylling (fx bryst og overlår) eller fx svinekød og chorizopølse
- 300 g tigerrejer
- 300 g blandede skaldyr (fx blæksprutter, calmar og muslinger friske eller frosne)
- 1 helt hvidløg
- 1 rød peber
- 3 tomater
- 4-5 artiskokhjerter fra glas/dåse
- 150 g slikærter
- ½ grøntsagsbouillonterning
- 3- 4 safrantråde
- Havsalt og friskkværnet peber
- 2 spsk. friskhakket persille
- Ekstra jomfruolivenolie

Tilbehør: flutes

Fremgangsmåde

Alle ingredienser skal være optøet og skåret, inden du går i gang med at tilberede.

Skær kyllingekødet i portioner - ca. 4x4 cm. Hak peber og tomater i tern og artiskokhjerter i kvarte. Har du valgt friske muslinger, skal de renses og dampes inden. Du kan bruge noget af vandet til boullonen.

Lav en bouillon med 1½ liter vand og ½ bouillonterning. Kom persille, salt og peber i. Knus safrantrådene og kom dem i boullonen, så de giver farve og smag.



Til denne ret anbefaler vi



**La P'tite Vauvise, Touraine
Sauvignon**

Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1562836



Riesling Tradition

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1535436



Riesling Trocken, Kiedricher

Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259036





Brug en stor stegepande (ideelt en paella-pande, men jeg bruger en store støbejernspande). Sæt den på middelvarme og kom en sjat olivenolie på. Placer det hele hvidløg i midten, og der skal det blive*. Er tigerrejerne rå, må du gerne starte med at stege dem kort - ca. 3-4 min., til de er lyserøde. Tag dem derefter af igen. Brun kyllingestykkerne. Tilsæt peber og tomater og lad det simre nogle få minutter. Hæld ca. 1 liter af boullonen i. Når den koger igen, tilsætter du risene som et regnfald. Det skal simre i ca. 10-12 min, mens du forsigtigt rører af og til.

Læg tigerrejer, muslinger, andre skaldyr og evt. fiskestykker samt artiskokhjerter og slikærter oven på risene, gerne på en dekorativ måde, og sørg for, at det hele bliver varmet godt igennem i ca. 10 min. Tilsæt evt. resten af boullonen, hvis du ser, at risene mangler væske. Det vigtigste er at passe på, at risene ikke bliver klistrede ved at mangle væske eller ved at få for lang tid (hvilket vil få risene til at klistre til bunden). Paellaen må gerne være saftig ved servering, da risene bliver ved med at suge væske til sig, efter retten er kommet på bordet.

Smag risen til med lidt salt og friskkværnet peber. Skær toppen af hvidløget, sådan at man kan tage et cremet fed med en lille ske, hvis man får lyst til det. Paellaen er nu fyldt op med alt muligt godt. Servér den straks og direkte fra panden midt på bordet.

*** hvidløg i midten**

... ud over langsomt at afgive smag sørger hvidløget for, at vi behandler retten med forsigtighed og ikke rører for meget rundt. Det hele hvidløg skal blive på sin plads i midten under hele tilberedningen. Det er en måde at gøre tingene på. Man kun sagtens bare tage to fed hvidløg og knuse dem i retten i stedet for, men der er noget charmerende over denne metode, som jeg har fået foræret af en veninde, der har boet i Spanien!