



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Paella med tigerrejer og chorizo

Det skal du bruge

35 g chorizo-pølse
1 stk gul peber
1 stk rød peber
1 tsk røget paprika
135 g basmatiris
½ pose grøntsagsbouillon
1 pk grønne bønner
175 g kæmperejer - har været frosset
½ dåse kikærter
1 fed hvidløg
1 tsk paprika

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Skær chorizo og peberfrugter i mindre tern og steg dem i olie i en gryde eller wok ved middel varme sammen med røget paprika 2-3 min.
2. Kom risene ved, steg et kort øjeblik, tilsæt bouillon og 3 dl vand.
3. Kog op og lad det simre under låg i 10 min. Skyl og nip bønnerne og skær dem midt over. Kom bønnerne i gryden og kog videre 5 min. ved svag varme. **TIP:** Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det er ved at koge tørt.
4. Dup imens rejerne tørre med køkkenrulle. Hæld væden fra kikærterne og skyl dem i koldt vand. Svits rejer og kikærter i olie ca. 3 min. ved høj varme. Pil og pres hvidløg og tilsæt sammen med alm. paprika, salt og peber.
5. Bland rejer og kikærter i risene, smag til og servér.