

inköpslistan.se

Av: Malin Båtmästar

- 4 port
- Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vardag, Steka

PAELLA CON CHORIZO

Den här paellan kräver nästan ingen kryddning alls – det står korven för. När du steker chorizokorven sprids den underbara kryddningen av vitlök, chili och kummin i pannan.

Ingredienser

1 pkt chorizo
1 st lök, gul
1 msk rapsolja
1 msk tomatpuré
4 dl ris, långkornigt
200 g grönsakblandning
1 liter vatten
2 tärningar buljong, kött
1/4 g saffran

Vitlöksaioli

1 st ägg
1 dl rapsolja
2 klyftor vitlök *(finhackade)*
1 tsk dijonsenap
salt
strösocker

Gör så här

1. Skär chorizokorvarna i skivor. Hacka löken och fräs den i en minut i rapsolja.

2. Tillsätt chorizokorv och låt korvbitarna brynas en aning.

3. Lägg i riset, saffran och tomatpuré och fräs det i pannan utan vätska i en minut.

4. Rör ner grönsaksblandningen. Häll på vatten, smula ner köttbuljongtärningarna och låt alltsammans puttra ihop tills riset kokat klart.

5. Kom ihåg att röra om nu och då. Smaka av med salt och peppar.

6. Vitlöksaioli

7. Lägg äggulan i en skål och häll på olja, droppvis. Rör om kraftigt medan du häller oljan, gärna med en elvisp. I början häller du litet i taget och försiktigt, när majonnäsen börjar tjocka kan du hälla mindre försiktigt.

8. Rör ner finhackad vitlök och senap. Smaka av med lite salt och en nypa socker.

9. Servera paellan med en klick vitlöksaioli.