

Jarl & Jettes opskriftkort

Paella

Er den Spanske nationalret, men hovedsagelig er det den Valencienske nationalret, betegnelsen kommer fra det latinske Patella der betyder, en flad tallerken. Denne paella er inspireret af min bror Stig's mange Spaniensture. Stig og Ellen, hans kone der i sine unge dage rejste meget til Spanien, og efterfølgende spiste meget spansk mad, lavede engang paella som gæstemad, en dag jeg besøgte dem, og fik lov til at smage. Her er opskriften på en Paella mixta hvor både kød, fisk og skaldyr indgår

En lille kylling, skåret i små stykker, 4 kæmperejer, eller 8 tigerrejer) 4 jomfruhummere, 250 gr. små blæksprutter (eller blæksprutteringe) 2 stk. flåede og hakkede tomater, 400 gr. mellemlange ris, 1 ltr. Fiskebouillon, masser af hvidløg, salt og peber samt 1 knsp safran ¼ ltr. kødbouillon og 250 gr. kogte blåmuslinger.

Varm olien i en stor pande (gerne paellapande). Brun kyllingestykkerne og tag dem derefter op og læg til side. Brun rejerne og jomfruhummerne, der ligeledes tages op og sæt dem til side. Brun blæksprutterne i olien og tilsæt tomat. Tilsæt Ris, hæld fiskebouillon i. Rør safranpulver i kødbouillon og hæld den i panden, tilsæt kyllingestykkerne. Lad det koge i 10 min og derefter simre for lav varme i 10 min. mere. Tilsæt muslinger, jomfruhummere og rejer og lad dem varme op i risen. Smag til med salt peber og hvidløg. Lad retten hvile lidt før servering.

Bon appetit.