

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces  
1 lille eller halvt hvidt løg  
2 fed hvidløg  
1 lille rød og 1 lille gul peberfrugt  
1 laurbærblad  
250 g kortkornet paella ris (Calasparra ris)  
1 pose blandede paella-krydderier (eller se tip)  
et skvæt sherry (valgfrit)  
250 ml grøntsagsfond (1/2 tern)  
1 dåse tomater i tern (400 ml)  
50 g frosne ærter  
4 spsk olivenolie til stegning  
salt  
få kviste flad persille og citron

## MADLAVNINGSTIPS

## Lav din egen paellakrydderi

TIP: I stedet for færdiglavet paellakrydderi kan du også bruge lave et hjemmelavet krydderi. Til denne opskrift skal du tage ½ tsk røget paprika (sød), ½ tsk gurkemejepulver, ¼ tsk cayennepeber og 1 pose safranetråde.

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  20 MINSVÆRHEDSGRAD  UDFORDRENDE

Inspireret af det spanske køkken vil denne traditionelle paella-opskrift med veganske Hälsans kök Filet Pieces få dig til at føle dig varm og hjemlig.

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

**1. Sautere grøntsagerne**

Pil og hak løg og hvidløg og skær peberfrugten i stykker. Om få minutter, steg alt i olien, indtil det er gennemsigtigt i en 15 tommer paella-pande eller lav gryde.

**2. Lav paellabunden**

Tilsæt ris, laurbærblad og paellakrydderi og steg i et par minutter mere. Afglasér med et skvæt sherry, bring det i kog og tilsæt bouillon, eventuelt lidt salt, tomater i tern og ærter.

**3. Simre, simre, simre**

Bring det i kog, reducer varmen og lad det simre uden låg og uden omrøring i cirka 20 minutter, indtil risene har suget væsken til sig.

**4. Læg Filet pieces på paella og server!**

Bag Filet pieces efter anvisningen på pakken og hæld dem på paellaen, blande rundt. Pynt med citronbåde og grofthakket fladbladet persille.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)