

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.



4 SERVERING



20 MIN



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.

TILBEREDNINGENS 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](#)