

Paella med skaldjur

Detta behövs

350 g skaldjursmix
½ kg räkor
1 kg blåmusslor
1 ½ gul lök skalad och hackad
4 klyftor vitlök
Olivolja
5 dl paellaris
1 g saffran
Vitt vin
3 msk skaldjursfond
Vatten
2 röda paprikor
Haricots verts
En ask babytomater.
Salt o peppar
Citron
bröd

Gör så här

Tina skaldjursmixen enligt förpackningens anvisning. Låt den rinna av väl. Fräs lök och 4 klyftor vitlök i olja. Tillsätt ris, saffran och vin och låt det koka någon minut. Häll på vatten så det täcker någon cm över riset och rör ner fond. Späd med mera vatten varefter det kokar in. Rör om då och då. Koka sakta i 20 minuter eller tills riset är klart.

Skala under tiden räkorna, skölj och dela tomaterna och rengör musslorna från skägg och skräp. Se till att musslorna är stängda eller sluter sig när man knackar på dom. De som är öppna eller trasiga slängs. Dela, kärna ur och skär paprikan i strimlor. Skölj och dela eventuellt haricots verts.

När 5 minuter återstår tills riset är klart tillsätt tomat, haricots verts, paprika och skaldjursmixen. Koka samtidigt musslorna i vin, vitlök, ½ lök och persilja inklusive stjälkarna tills alla har öppnats (5 minuter).

Lägg i de skalade räkorna i paellan och lägg upp på tallrikar. Garnera med citron och musslor.

Servera bröd till.