

## Paella Valencia

*En spansk vardagsrätt som från början innehöll kaninkött och alltid äts på torsdagar. Då användes veckans rester och slängdes ner med riset i pannan. En klassisk Valencisk paella ska innehålla kanin- eller kycklingkött, ris, paprika, lök, vitlök, saffran och olivolja. Så varsågod, här kommer Bluegaz recept på en riktigt god variant av Paella Valencia!*

Port: 8

Tid: 60 minuter

### Ingredienser

8 dl paellaris (går även bra med carnaroliris)

800 g kycklinglårfilé

2 gula lökar

4 vitlösklyftor

400 ml krossade tomater

200 g färska haricots verts

450 g bondbönor (kokta eller frysta)

15 dl kycklingbuljong

2 pkt saffian

1/2-1 tsk cayennepeppar

1 msk paprikapulver (gärna hälften söt och hälften stark rökig)

1 msk gurkmeja

Salt

Svartpeppar

Olivolja

Tillbehör: Citron, rosmarin, svarta oliver, padrones, småtomater

Så här gör du:

1. Börja med att förbereda alla ingredienser. Finhacka lök och vitlök. Ansa haricots verts. Dela kycklinglårfiléerna på hälften. Blanda alla kryddor i en liten skål. Koka upp buljong och håll den varm.
2. Ringla ut lite olivolja i paellaformen. Lägg i kycklingen. Stek några minuter på varje sida tills kycklingen fått fin färg. Ta av och lägg åt sidan så länge. Lägg i löken i pannan och stek på låg värme tills den är genomskinlig. Blanda i vitlök, krossade tomater och kryddor. Häll sedan i riset och rör någon minut så att allt ris blandas ordentligt med kryddorna.
3. Häll på buljongen och blanda runt tills allt är jämnt fördelat i formen. Blanda ner haricots verts, bondbönor och den stekta kycklingen. Sänk värmen till lägsta och låt sjuda ca 20-25 minuter. Är riset inte helt mjukt kan du hälla på lite mer buljong och låta det sjuda en stund till. Ringla gärna över lite olivolja precis innan servering.

Servera paellan med citronklyftor, färsk rosmarin, oliver, stekta padrones och småtomater.

Tips: Om du använder frysta haricots verts räcker det med att lägga på dessa precis på slutet.