

Lisa Lemke

i ett gott samarbete med

Korvpojckarna



Risoni Paella

4 portioner, ca: 40 minuter.

"Paella görs normalt sett på ris, men här kommer en variant med den italienska pastasorten risoni. Likaså brukar man använda kyckling, het korv och skaldjur, men här gör jag den lite mustigare och ruffigare genom att utesluta skaldjuren. En riktig höst-hit!"

Vad behöver jag?

- 1 stor gul lök • 2 vitlöksklyftor • 1 röd chili • 2 röda paprikor
- 4 kycklinglår • 1 paket kryddkorvar Cabanossy • ½ dl olivolja
- 1 kuvert saffran (½ g) • 1 ½ msk rökt paprikapulver • 400 g risoni • 1 ask körsbärstomater (ca 400 g) • 5 dl lager (öl)
- 4–5 dl hönsbuljong • 1 burk stora vita bönor (ca 400 g)
- salt och svartpeppar.

Till servering:

Grovhackade svarta, kärnfria kalamataoliver och grovhackad bladpersilja.

Hur gör jag?

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Finhacka även chilin fint. Kärna ur och skär paprikan i mindre bitar. Dela varje kycklinglår i 2 bitar. Skär Cabanossyn i tjocka slantar.

2. Hetta upp en stor gryta eller kastrull med olivoljan och bryn kycklingen. Tillsätt lök, vitlök samt chili och fräs tills löken är mjuk. Rör ner saffran, paprikapulver, slantad Cabanossy och paprika och stek under omrörning i någon minut. Häll i risoni, tomater, öl och lite av hönsbuljongen och låt koka upp på medelvärme. Låt paellan sjuda på svag värme tills risonin är mjuk och vätskan kokat in, det tar ca 20 minuter. Rör om ofta under hela koktiden och späd i omgångar med hönsbuljong efterhand som vätskan kokar in.

3. Låt börnorna rinna av i en sil och rör sedan ner dem när paellan har några minuter kvar. Smaka av med salt och peppar. Servera tillsammans med oliver och persilja.

