SKALDJUR

Paella med chorizo och scampi

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

En färgstark och smakrik maträtt som sköter sig själv, perfekt för att liva upp en tråkig vardag!

INGREDIENSER

250 gram chorizo, gärna färsk
500 gram scampi
0.5 stycken gul lök
0.5 stycken röd lök
5 deciliter ris
3 stycken vitlökar
3 matskedar olja
1 paket saffran
2.5 deciliter vitt vin
7.5 deciliter hönsbuljong
citron
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka lök och vitlök, stek löken med lite olja tills de fått färg.

2. Tillsätt riset och stek ytterligare en stund. Häll sedan ned saffran & vin. Låt lite av vinet koka bort innan du häller på buljongen. Sätt på ett lock och låt koka i ungefär 15-20 minuter.

3. Skär under tiden din chorizo i slantar, stek korven. Ta upp korven ur pannan och stek räkorna i fettet från korven, det ger en härlig smak. Krydda räkorna med salt, peppar och citron.

4. Smaka av riset med salt, peppar och citron. Blanda sedan ner korven och räkorna.

5. Vid servering toppar du med hackad färsk persilja, citronklyftor och små starka chilifrukter!