

# Paella med kylling

Der kan puttes næsten alt i retten, men disse fire skal altid være en del af den.

1. Safran
2. Løg
3. Ris
4. Peberfrugt

**Til 6 personer.**

**Ingredienser:**

- 1,5 – 3,0 kg hele kyllingelår.
  - Sulten bestemmer
- 2 store løg, finthakkede.
- 1 - 2 fed hvidløg, finthakkede.
- 2 peberfrugter, strimles.
- 1 lille dåse tomat pasta.
- ¼ - ½ tsk. Safran.
- ½ tsk. Gurkemeje.
- ¼ tsk. Cayennepeber.
- Salt og peber.
- 5 dl parboiled ris.
- 8 - 10 dl. bouillon.
- 300 – 450 gr. bladende skaldyr. (Seafood cocktail)
- 200 gr. rejer.
- 300 – 400 gr. ærter.
- 1 citron, økologisk.



**Sådan gør du:**

Halvér kyllingelårene og brun dem gyldne i fedtstof. Når der er brunede af tages de op og stilles til side. Kom evt. lidt ekstra fedtstof i gryden/panden og kom de hakkede løg, hvidløg og peberfrugter i. De dampes i ca. 5 min. Vend krydderier samt ris i gryden/panden og tilsæt bouillon. (Gem 1 dl. til at spæde med) Læg kyllingerne i og lad retten småsnurre i ca. 30 minutter. Rør af og til i retten, og synes den for tør spædes efter med bouillon.

Til sidst tilsættes skaldyr, rejer og ærter. Retten varmes godt igennem i et par minutter.

Serveres godt varm, pyntet med citronbåde og små tomater samt flutes som tilbehør.

Rigtig god fornøjelse.