



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Paella med tigerrejer og chorizo

## Det skal du bruge

35 g chorizo-pølse  
1 stk gul peber  
1 stk rød peber  
1 tsk røget paprika  
135 g basmatiris  
½ pose grøntsagsbouillon  
1 pk grønne bønner  
175 g kæmperejer - har været frosset  
½ dåse kikærter  
1 fed hvidløg  
1 tsk paprika

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Skær chorizo og peberfrugter i mindre tern og steg dem i olie i en gryde eller wok ved middel varme sammen med røget paprika 2-3 min.
2. Kom risene ved, steg et kort øjeblik, tilsæt bouillon og 3 dl vand.
3. Kog op og lad det simre under låg i 10 min. Skyl og nip bønnerne og skær dem midt over. Kom bønnerne i gryden og kog videre 5 min. ved svag varme. **TIP:** Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det er ved at koge tørt.
4. Dup imens rejerne tørre med køkkenrulle. Hæld væden fra kikærterne og skyl dem i koldt vand. Svits rejer og kikærter i olie ca. 3 min. ved høj varme. Pil og pres hvidløg og tilsæt sammen med alm. paprika, salt og peber.
5. Bland rejer og kikærter i risene, smag til og servér.