



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 35 MIN. TILBEREDNING



# Paella med kylling, aioli og persillesalat

## Det skal du bruge

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

1/2 stk løg  
1/2 stk hvidløg solo  
175 g risottoris  
1 tsk paprika røget  
1/2 pose bouillon, grøntsag  
1 drys bredbladet persille  
1/2 stk rødløg  
1/2 spsk rødvinseddike  
2 (3)\* stk kyllingelårsteaks  
1/2 stk peberfrugt rød  
1/2 stk tomat  
50 g aioli

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Paella:** Pil løg og hvidløg. Hak løg fint og skær hvidløg i meget tynde skiver. Varm lidt olie i en gryde og steg løg, hvidløg og ris i ca. 2 min. til risene er blanke. Tilsæt røget paprika, bouillon og 5 dl vand og kog under låg ca. 15 min. Hvis gryden er ved at koge tør tilsættes lidt ekstra vand.
- 2 Persillesalat:** Skyl persille og pluk bladene fra de grove stilke. Pil rødløg og skær i helt tynde skiver og kom i en skål. Hæld rødvinseddike over og lad det trække frem til servering. Lige før servering vendes persille i.
- 3 Kylling:** Skyl peberfrugt og tomat. Del peberfrugt og fjern kerner og frøstok og skær den i strimler. Skær tomat i både. Skær kyllingen i mindre stykker. Varm lidt olie op på en pande og steg kyllingestykkerne i 3-4 min. Tilsæt peberfrugt og tomat og steg videre i ca. 1 min. Krydr med salt og peber.
- 4 Paella, forsat:** Vend kyllingen i risen sammen med 1/2 spsk smør og lad det koge igennem et par min.
- 5** Servér paella med persillesalat og aioli.

## Allergener

Æg, Mælk, Selleri, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

|                         |                                                 |
|-------------------------|-------------------------------------------------|
| Energi pr. portion:     | 3.634 kJ / 868 kcal<br>(4.444 kJ / 1.062 kcal)* |
| Indhold                 | Pr. portion *(2+)                               |
| Fedt                    | 39,7 (50,8)* g                                  |
| heraf mættede fedtsyrer | 7,7 (10,8)* g                                   |
| Kulhydrat               | 86,5 g                                          |
| heraf sukkerarter       | 9,7 g                                           |
| Protein                 | 41,4 (64,8)* g                                  |
| Salt                    | 2,5 (2,8)* g                                    |
| Kostfibre               | 5,1 g                                           |