



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 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+1/2 stk rødløg  
3/4 (1/2)\* stk solo hvidløg  
180 g risottoris  
1 tsk røget paprika  
1/2 pose grøntsagsbouillon  
1/2 spsk rødvinseddike  
1 pakke bredbladet persille  
2 (3)\* stk kyllingelårsteaks  
1/2 stk rød peber  
1 stk tomat  
50 g aioli

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Paella:** Pil løg og hvidløg. Hak 1/2 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. Tilsæt lidt ekstra vand, hvis gryden er ved at koge tør.
- 2 Persillesalat:** Skær resten af løget i helt tynde skiver og kom i en skål. Hæld rødvinseddike over og lad det trække til retten er klar. Skyl persille og pluk bladene fra de grove stilke. Vend persille sammen med løgene lige inden servering.
- 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:	3.677 kj / 879 kcal (4.471 kj / 1.069 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	39,6 (50,7)* g
heraf mættede fedtsyrer	7,6 (10,8)* g
Kulhydrat	88,9 (88,1)* g
heraf sukkerarter	11,0 g
Protein	41,8 (65,0)* g
Salt	2,5 (2,8)* g
Kostfibre	5,6 g