



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grönsakspaella med saffran, getost och oliver

Rostade grönsaker

- Fänkål 1 st
- Röd paprika 1 st
- Rödlök 1 st
- 🏠 Bakplåtpapper 1 st
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Paella

- Risottoris 150 g
- Saffran 1 förp
- 🏠 Vatten 6 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Bladpersilja 20 g
- Getost 100 g
- Citron ½ st
- Snacksoliver ½ förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade grönsaker:** Skär fänkål, röd paprika och rödlök i klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtpapper och blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Paella:** Koka upp vatten och smulad grönsaksbuljong i en kastrull. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs risottoris, saffran och pressad vitlök ca 2 min.
4. Tillsätt vitvinsvinäger och späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Finhacka bladpersilja. Bryt getost i bitar. Skär citron i klyftor.
6. Toppa paellan med rostade grönsaker, getost, snacksoliver och persilja. Servera med citronklyftor.