



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Paella med kyckling, saffran, aioli och persiljesallad

Paella

- Rödlök ½ st
- Röd paprika 1 st
- Tomat 1 st
- Kycklinglårfilé 350 g
- Risottoris 150 g
- Saffran 1 förp
- Rökt paprikapulver 2 tsk
- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
- 🏠 Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Rödvinvinäger 2 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Aioli

- Majonnäs ½ dl
- 🏠 Vitlök ½ klyfta
- 🏠 Salt ½ krm
- 🏠 Svartpeppar

Persiljesallad

- Rödlök ½ st
- Bladpersilja 20 g
- 🏠 Rödvinvinäger 2 tsk
- 🏠 Salt ½ krm

1. Koka upp vatten och smulad kycklingbuljong i en kastrull. Dra från värmen.
2. **Förberedelser till paella:** Finhacka rödlök och vitlök. Skär paprika och tomater i mindre bitar. Strimla kycklinglårfilé.
3. **Paella:** Stek kyckling, rödlök och pressad vitlök i lite olivolja i en stekgryta, ca 3 min. Tillsätt risottoris, paprika, saffran och rökt paprikapulver. Stek ytterligare 1-2 min. Tillsätt rödvinvinäger och späd med buljong, lite i taget. Fortsätt så till riset känns mjukt, ca 20 min. Blanda ner tomat och låt sjuda ytterligare 1 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. **Persiljesallad:** Skiva rödlöken tunt och lägg i en skål. Blanda med rödvinvinäger och salt. Låt ligga och dra ca 10 min. Plocka bladen från persiljan och blanda ner i skålen med rödlök vid servering.
5. **Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en skål.
6. Servera paella med aioli och persiljesallad.