



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risonipaella med rostad mandel, pimientos de padrón och vitlökscrème

Vitlökscrème

Imat fraiche 1 dl
Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt 1 krm

Saffransrisoni

Saffran 1 förp
Risoni 150 g
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Pimientos de padrón

Pimientos de padrón 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Vitlöksfrästa grönsaker

Rödlök 1 st
Röd paprika 1 st
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes
Paprikapulver ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Kruspersilja 20 g
Mandel 25 g

1. Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål.
2. **Vitlökscrème:** Blanda imat fraiche, pressad vitlök och salt i en liten skål.
3. **Saffransrisoni:** Koka upp vatten, smulad grönsaksbuljong och saffran i en rymlig kastrull. Tillsätt risoni och koka ca 10 min. Rör om emellanåt så att inte risonin fastnar i botten på kastrullen.
4. **Pimientos de padrón:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs pimientos de padrón ca 3 min. Krydda med lite salt. Lägg upp på ett fat.
5. **Vitlöksfrästa grönsaker:** Klyfta rödlök och skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs allt tillsammans med pressad vitlök ca 3 min. Krydda med paprikapulver, salt och lite chili flakes.
6. **Risonipaella:** Vänd ner den kokta risonin i stekpannan med vitlöksfrästa grönsaker. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Grovhacka kruspersilja. Toppa risonipaellan med persilja och rostad mandel. Servera med pimientos de padrón och vitlökscrème.