

Ben's Original™

Paella
OPSKRIFT

Paella



TID 30 mins
INGREDIENSER 14 genstande
SERVERING TIL 4 personer

Denne familievenlige kombination af safranris med blæksprutte er let at lave og fuld af skøn, autentisk smag.

INGREDIENSER

- 250 g Ben's Original™ Langkornet ris, Løs
- 200 g blæksprutter (calamares)
- 4 spsk dybfrosne ærter
- 1 grøn peber
- lidt safran
- 100 g krebs
- 6,5 dl hønsebouillon
- 2 kyllingefileter
- olivenolie
- 50g rejer
- 1 rød peber
- salt og peber
- citronbåde
- 100 g upanerede blæksprutteringe (calamares)

INSTRUKTIONER

1. Varm lidt olivenolie i en pande.
2. Skær kyllingefileterne i stykker på 2 til 3 cm, drys med salt og peber, og steg gyldenbrune på alle sider.
3. Tilføj Ben's Original™-risen, lad det stege lidt og hæld hønsebouillon over.
4. Skær peberfrugten i strimler og hæld dem i risen og kyllingen sammen med ærter, blæksprutte og safran.
5. Lad det hele småkoge på lav varme til risen næsten er færdig (til væsken næsten er væk.)
6. Læg krebs og muslinger øverst på risblandingen.

7. Lad panden stå tildækket på svag varme i yderligere 5 minutter, til krebs og muslinger er klar.
8. Pynt panderetten med citronbåde og server med det samme.

KATEGORIER:

[Andre traditionelle opskrifter](#), [15 - 30min](#), [Langkornet ris](#)

FLERE OPSKRIFTER SOM DENNE



Fyldte Peberfrugter

Tid

30 mins

Ingredienser

11 genstande



Mexicansk Kyllingepitabrød

Tid

25 mins

Ingredienser

13 genstande



Rejewok med ingefær og soja

Tid

10 mins

Ingredienser

9 genstande

Source URL: <https://dk.bensoriginal.com/opskrifter/paella>