

## Paella på grillen med öl, chorizo och kyckling

Paella är både namnet på Spaniens nationalrätt och pannan den traditionellt sett lagas i. Genom att tillaga rätten på grillen får den en otroligt härlig smak för att inte tala om dofterna som sprids. Möt upp de heta, kryddiga och sötfruktiga inslagen från chorizo, lök, tomat och paprika med ett runt och fruktigt rött vin.



### Ingredienser

- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 röd paprika
- 2 citroner
- 300 g chorizo (gärna lufttorkad)
- 300 g kycklinglårfilé
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 2 påsar saffran (à ½ g)
- 4 dl bomba- eller avorioris
- 1 flaska Fuller's London Pride (33 cl)
- 1 burk körsbärstomater (à 400 g)
- 10–12 dl hönsbuljong (vatten + buljongtärning eller koncentrerad fond)
- 250 g frysta, tinade edamamebönor
- TABASCO® Sriracha
- 1 dl grovhackade färska örter (t ex oregano, persilja och/eller timjan)
- olivolja till stekning
- salt och nymalen svartpeppar

### gör så här

1. Skala, dela och finhacka löken. Skala och finhacka vitlöken. Dela, kärna ur och skär paprikan i tärningar. Halvera citronerna.
2. Skär korven i cm-tjocka skivor. Skär kycklingen i mindre bitar.
3. Ställ en värmetålig stekpanna eller paellapanna på gallret ovanpå en fin grillglöd.

4. Fräs lök, vitlök, paprika, korv och kyckling ett par minuter i en rejäl skvätt olja. Tillsätt paprikapulver, saffran och ris. Låt fräsa ytterligare någon minut under omrörning.
5. Häll på öl och låt den koka in. Tillsätt körsbärstomater och den mindre mängden buljong. Låt koka tills riset är mjukt. Rör då och då. Tillsätt resterande buljong vid behov.
6. Grilla citronhalvorna med snittytan ner på grillgallret tills de fått fin färg.
7. Rör ner edamamebönorna i paellan. Smaka av med salt och peppar. Strö över de färska örterna. Ringla över TABASCO® Srirachasås. Servera med grillad citron att pressa över och gärna en klick aioli.

### **Tips!**

Paella är den perfekta rätten att laga och bjuda många gäster på. En paellapanna på 40 cm i diameter är exempelvis lagom till 8 personer och i det fallet bara dubblar du receptet. För en vegetarisk variant – välj en god vegochorizo, ersätt kyckling med exempelvis tofu, oumph, seitan eller tempeh och använd grönsaksbuljong i stället för hönsbuljong.

Recept från Smaka Arvid Nordquist

<https://www.smakaarvidnordquist.se/recept>