VEGAANINEN PAELLA

2 ANNOSTA | 30 MIN | HAASTAVA

Tämä espanjalaisen keittiön inspiroima perinteinen paellaresepti vegaanisella Hälsans Kök Filet pieces Välimeren mausteella saa sinut tuntemaan olosi lämpimäksi ja kotoisaksi.

AINESOSAT

1 pieni tai puolikas valkoinen sipuli

2 valkosipulinkynttä

1 pieni punainen ja 1 pieni keltainen paprika

1 laakerinlehti

250 g lyhytjyväistä paellariisiä (Calasparra-riisiä)

1 pussi sekoitettua paellamaustetta (tai katso vihje)

ripaus sherryä (valinnainen)

250 ml kasvislientä (1/2 kuutiota)

1 purkki kuutioituja tomaatteja (400 ml)

50 g pakasteherneitä

4 rkl oliiviöljyä paistamiseen

suola

muutama oksa litteää persiljaa ja sitruunaa

1 paketti Hälsans Kök Filet pieces

VALMISTUS

1. Paistettu kasvikset

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli ja leikkaa paprikat paloiksi. Paista kaikki muutamassa minuutissa öljyssä läpikuultavaksi 15 tuuman paellapannussa tai matalassa kattilassa.

2. Valmista paellapohja

Lisää riisi, laakerinlehti ja paellamauste ja paista vielä muutama minuutti. Kuori ripaus sherryä, kuumenna kiehuvaksi ja lisää liemi, tarvittaessa suolaa, kuutioituja tomaatteja ja herneitä.

3. Hauduta, hauduta, kiehauta

Kuumenna kiehuvaksi, alenna lämpöä ja keitä kannen alla ja ilman sekoittamista noin 20 minuuttia, kunnes riisi on imenyt nesteen.

4. Laita fileet paellalle ja tarjoile!

Paista Sensational fileepalat pakkauksen ohjeen mukaan ja lusikoi ne paellan päälle. Koristele sitruunaviipaleilla ja karkeaksi silputulla litteälehdellä persiljalla.

5. Tee DIY-mauste

VINKKI: Voit käyttää valmiin paellamausteen sijaan myös itse tehtyä maustetta. Tätä reseptiä varten ota ½ tl savustettua paprikaa (makeaa), ½ tl kurkumajauhetta, ¼ tl cayennepippuria ja 1 pussi sahramilankoja.

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Tee itse paellamauste

Valmiin paellamausteen sijaan voit käyttää myös itse tehtyä maustetta. Ota tähän reseptiin ½ tl savustettua paprikaa (makeaa), ½ tl kurkumajauhetta, ¼ tl cayennepippuria ja 1 pussi sahramilankoja.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTEJÄ HALSANSKOK.FI