

## AINESOSAT

- 1 pieni tai puolikas valkoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 pieni punainen ja 1 pieni keltainen paprika
- 1 laakerinlehti
- 250 g lyhytjyväästä paellariisiä (Calasparra-riisiä)
- 1 pussi sekoitettua paellamaustetta (tai katso vihje)
- riipaus 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

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

## Tee itse paellamauste

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



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.

## 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 paprikkaa (makeaa), ½ tl kurkumajauhetta, ¼ tl cayennepippuria ja 1 pussi sahramilankoja.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI