

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

ROBBANS SKALDJURSPAELLA



Buljong/fond till 8 personers paella

- 0,5-1 dl olivolja (virgen extra)
- 2 nävar räkskal
- Blasten från en purjolök
- 0,5 gul hackad lök
- 1 skivad morot
- 1/2 fänkål
- 1 skivad vitlök
- 1 torkad chilifrukt (sötrökt och svag, inte för het och utan kärnor)
- 10 vitpepparkorn
- 3 msk tomatpuré
- 1 glas vitt vin
- 1 pkt saffran
- 2 liter vatten

Gör så här:

1. Hetta upp olja i en större kastrull, tillsätt räkskal och grönsaker och låt fräsa en stund.
2. Tillsätt vin och efter ett par minuter, tillsätt därefter tomatpuré, peppar, saffran och vatten. Låt koka i ca 15 minuter, skumma av under tiden.

Fonden görs med fördel dagen innan. Låt stå och dra över natten i kylan med alla ingredienserna i och sila av på morgonen. Naturligtvis kan du göra din fond långt innan och frysa in tills det är dags.

Paella för 8 personer:

- 8 större räkor med skal - t ex argentinska rödräkor
- 24 st wannameiräkor
- 8 havskräftor
- 1-2 bläckfisktuber
- 1 gul lök
- 1 mellanstor purjolök
- 2 vitlöksklyftor
- 4 mogna kvisttomater
- 1 burk krossade tomater

Gör så här:

Vi börjar med att koka blåmusslorna:

1. Skölj och rensa bort skägget från musslorna. Släng musslor med trasigt skal eller som inte sluter sig när du skrubbar dem.

- 6,4 dl bombaris
- 17,6 dl buljong enligt receptet ovan
- 1 nät blåmusslor
- 1/2 nät snäckor/hjärtmusslor
- 500 g vit fisk, t ex torsk-, kolja- eller sejfilé
- 3 dl gröna ärtor
- 2 grön paprikor
- 2 dl olivolja (extra virgen)
- Vitpeppar
- Salt
- Chilipulver
- Sötrökt paprikapulver (pimenton dulce)
- 1 kruka persilja

Att servera till:

- 2-3 citroner
- 1 baguette

2. Hetta upp olivolja i kastrull. I med 1/2 hackad gul lök och 2 skivade vitlökar, fräs någon minut.
3. Tillsätt 3 dl vitt vin och därefter musslorna, på med locket och koka ca 3-4 minuter.
4. Sila gärna ner spadet tillsammans med buljongen.

Därefter gör vi en Picada - en "pesto"

bestående av 2 dl persilja, 1,5 dl olivolja, 1 vitlök som mixas slät och ringlas över den färdiga paellan.

Mise en place: Förbered alla ingredienser:

1. Hacka och lägg i separata skålar.
2. Har skaldjuren tinat i skålarna slå av vattnet så det inte följer med ner i pannan där det ska stekas.
3. Tärna bläckfischen i 2x2 cm bitar
Finhacka lök, purjolök, vitlök, tomaterna Tärna fisken i 3x3 cm bitar
4. Grovhacka 1 dl persilja

Då kör vi:

1. Hetta upp mitten av pannan (1 ring om du har 2 på brännaren och 2 ringar om du har 3) med 1,5 dl olivolja.
2. Fräs de stora räkorna 1 min på varje sida, salta och vitpeppra lite - lägg åt sidan. Samma sak med wannameiräkorna - fräs snabbt på ytan, salta, vitpeppra ev även lite chilipulver, lägg åt sidan
3. Addera olja om pannan är torr - slå i bläckfisk, fräs någon minut. Slå i lök, purjolök, vitlök, fräs runt ett par minuter Tillsätt tomathacket, de krossade tomaterna, sötpaprikapulver, låt fräsa någon minut.
4. Slå i riset, blanda runt och låt riset dra in saften från tomaterna någon minut.
5. Tillsätt hela mängden buljong, låt koka upp och koka ca 6-7 minuter (på med värme på alla ringar). Salta efter smak Sänk temperaturen till låg nivå, ungefär när riset dragit in hälften av vätskan
6. Dekorera (tryck gärna ner ingredienserna lite så de inte bara

ligger på toppen) med stora räkor, wannameiräkor, musslor (ta bort locket eller lägg i med musslan öppen "uppåt"), snäckor (de kokas in nu och behöver inte förkokas), fisk, ärtor

7. **Från och med nu så rör vi inte paellan** - den ligger still, småputtrar och drar in buljongen, total koktid från att man slog i buljongen ca 18-20 minuter. När det fortfarande småbubblar lite här och där i pannan - stäng av värmen, dekorera med citronklyftor (eller servera bredvid), strö över lite färsk persilja och drippla på lite picada. Täck pannan med en duk och låt hela härligheten vila i 5 minuter sen är det bara att avtäcka och njuta. Buen provecho!

Fimpa kniven, vi äter med gaffel och skopar med brödet. Rekommenderar ett lätt rött vin till. Inte sangria - den smakar bäst under tiden man lagar maten, gärna tillsammans med lite manchegoost och serranoskinka.

Lycka till!

// Robert Tello