

Arroz med chorizo og rejer

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: 35 min.

Ingredienser

500 g skalrejer
2 peberfrugter
1 bundt forårsløg
1 citron
1-2 fed hvidløg
50 g chorizo
400 g risottoris

Det skal du selv have: Salt og olivenolie

Køkkentip: Denne risret er i familie med **paella**, men her er det i den spanske husmor-udgave. I Spanien svinger konsistensen fra løse ris til cremet som en risotto. Justér konsistensen undervejs, så du rammer den konsistens, du har mest lyst til.

Fremgangsmåde

1. Pil rejerne, kom skaller og hoveder i en gryde, dæk med $\frac{1}{2}$ l vand, og kog op. Sæt de pillede rejer til side.
2. Lad rejeskallerne simre til en bouillon i 10-15 min.
3. Skyl peberfrugter og forårsløg. Kassér stilk og kerner fra peberfrugterne, og skær peberfrugterne i mundrette stykker.
4. Snit toppen på forårsløget fint, og sæt til side. Skær resten af forårsløgene i mundrette stykker. Skær citronen i både. Pil og hak hvidløget fint. Skær chorizoen i tynde skiver, og skær skiverne i strimler.
5. Sigt rejebouillon, og kassér skallerne.
6. Kom chorizo, peberfrugter, hvidløg og lidt olivenolie i gryden. Steg det hele i 3-4 min.
7. Tilsæt risene og stykkerne af forårsløg, og krydr med salt. Hæld rejebouillon over risene, bring det til simrepunktet, og læg låg på gryden.
8. Rør i risene efter 6-7 min., og justér med lidt vand fra elkedlen, hvis gryden er kogt tør. Læg lå på igen, og tilbered 5 min. mere.
9. Justér konsistensen en sidste gang med kogende vand, og sluk for blusset. Læg låg på gryden, og lad trække i 5 min., til risene er færdige. Smag på dem for at tjekke, om de er færdige.
10. Tænd blusset igen ved middel varme, og vend rejerne i, til de er gennemvarme, ca. 2 min. Smag til med salt.

Servering

Servér risretten i en dyb tallerken, top med forårsløg, og dryp med citronsaft.



AARSTIDERNE