



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJALLA MAUSTETTU PAELLA

AINEKSET KUUELLE

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2,5 dl risottoriisiä
- 1 litra kalalientä
- 200 g broilerin fileesuikaleita
- muutama kypsä jättikatkaravun pyrstö tai 200 g pakastekatkarapua
- 5 pekoniisiivua
- 150 g pakasteherneitä
- 1 punainen paprika
- 3 valkosipulinkynttä
- 0,5 g sahmia
- 1 tl paprikajauhetta
- 1 tl mustapippuria
- 1 tl suolaa
- 1,5 dl oliiviöljyä

Ota pakasteherneet sulamaan. Silppua pekoni ja laita lämpenemään reilun kokoiselle, korkeareunaiselle paistinpannulle. Kun pekoni rapeutuu, lorauta desi oliiviöljyä ja broilerin suikaleet pannulle. Pilko ja lisää myös valkosipuli. Paista broilerin pintaan väri ja mausta hunajalla, sahmalla, paprikalla, pippurilla ja suolalla. Lisää myös risottoriisi ja pyöritä öljyssä irtonaiseksi.

Kaada 5 desiä kalalientä pannulle ja kiehauta koko ajan sekoittaen. Anna kiehua miedolla lämmöllä ja muista sekoittaa ahkerasti, muuten riisi ottaa pohjaan kiinni. Kun liemi alkaa haihtua, lisää pari desiä lisää. Kypsyessään paellan tulee olla koko ajan juoksevaa eli lisäile lientä pieniä määriä sitä mukaa, kun koostumus alkaa kuivua.

Maista riisiä. Kun se on sisältä vielä hiukan napakka, aletaan olemaan lopusuoralla. Leikkaa paprika kuutioiksi ja sekoita paellaan. Laita myös pakasteherneet ja ravut mukaan. Lisää vielä kerran lientä tai vettä, jos on tarve.

Lopuksi tasoita paella pannuun ja anna kiinteytyä pienellä lämmöllä viisi minuuttia.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

