



Paella med grillet kylling

Til 4 personer

Paella med grillet kylling, sjampinjonger, perleløk og persille

600 g kokt jasmiris
1 pakke safran
1 krm gurkmeie
1 ss kyllingbuljong på flaske
1 ss smør
1 dl vann
1 gul løk
4 kyllingfileter
1 paprika
1 boks grillede sjampinjonger
1 boks grillet perleløk
1 lite knippe persille
salt og nykvernet pepper

Skrell og skjær den gule løken i smale båter.
Skjær paprikaen i biter.

Fres ris, gul løk, paprika, safran og gurkmeie i smør. Tillsatt kyllingbuljong og vann, la det surre, krydre med salt og pepper.

Skjær kyllingfiletene i lange biter og grill dem, krydre med salt og pepper.

Strimle persillen og bland den med sjampinjongene.

