

Risotto med kyckling, chorizokorvar och saffran

4 portioner

800 g kycklinglårfilé
2-3 färska chorizokorvar
4,5 dl vatten
2 dl vitt vin
1 hönsbuljongtärning
Salt & vitpeppar
Olivolja
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
0,5 g saffran (vanligtvis 1 påse)
2 tsk rökt paprikapulver
400 g krossade tomater
2,5 dl avorioris (rundkornigt ris)
2 dl frysta ärtor

Lös upp buljongtärningen i 2 dl vin och 4,5 dl vatten i en kastrull. Koka upp och smaka av med salt och peppar. Håll fonden varm.

Stek kycklingen och chorizokorvarna (hela) i olivolja tills den får färg runtom i en rymlig stekpanna. Lägg kyckling och korv åt sidan. Slanta upp korven.

Hacka den gula löken och bryn tills den får lite färg. Lägg i hackad vitlök och stek ytterligare någon minut.

Tillsätt paprikapulver, saffran och fräs i en halv minut.

Häll i krossad tomat och blanda runt. Låt såsen sjuda på medelvärme utan lock i ca 15 min.

Skölj riset i ljummet vatten i en bunke några minuter och sila av.

Vänd ner riset i tomatsåsen och rör om i 15-20 sekunder.

Häll ca 5,5 dl av fonden i pannan. Spara resten.

Nu får du inte röra runt i pannan, utan bara skaka denna.

Sjud på medelvärme utan lock i 10 min. Skaka pannan då och då.

Späd vid behov med fonden som är kvar, så att risotton inte blir för torr.

Vänd ner kycklingen och korven försiktigt.

Strö över ärtorna och täck med ett lock eller al.folie och tillaga ytterligare i ca 10-15 min, tills riset är klart. Det skall finnas en liten kärna kvar inuti riskornen.

Låt risotton vila i 5 min.