

Morika Recept 24- norrbotten Skaldjurspaella 4 personer

Skaldjurspaella med saffran och vitvin.

400 g mixade skaldjur (räkor, bläckfisk, blåmusslor)

4 st havskräftor

8 dl avorioris

1 st fänkål

1 st rödlök

1 knippe sommarlök

2 klyftor vitlök

3 st plommotomater

1 kruka bladpersilja

1 knippe gräslök

1 pkt saffran

1 dl olivolja

3 dl vittvin

Vatten

Salt och peppar

Mixa saffran med olivolja till en saffransolja.

Fräs på skaldjuren tillsätt hackad grönsaker och lök fräs med saffransolja

Tillsätt avorioriset sedan vittvin och vatten och låt koka ihop tills riset är mjukt.

Smaka av med salt och peppar. Och strö över hackad persilja och gräslök.

Servera direkt från morikan eller lägg upp på tallrik.