



## **Paella med grillad kyckling**

4 personer

*Paella med grillad kyckling, champinjoner, pärlök och persilja*

600 gram kokt jasmiris  
1 paket saffran  
1 krm gurkmeja  
1 msk kycklingbuljong på flaska  
1 msk smör  
1 dl vatten  
1 gul lök  
4 kycklingfiléer  
1 paprika  
1 burk grillade champinjoner  
1 burk grillad pärlök  
1 litet knippe persilja  
salt och peppar från kvarn

Skala och skär den gula löken i tunna klyftor.  
Skär paprikan i bitar.

Fräs ris, gul lök, paprika, saffran och gurkmeja i smör.

Tillsätt kycklingbuljong och vatten, låt puttra ihop, salta och peppra.

Skär kycklingfileérna i långa bitar och grilla dem, salta och peppra.

Strimla persiljan och blanda ner med champinjoner.

Green Giant Paella

