

Broileripaella ja omenasalaatti

Tämä espanjalaishenkinen arkiruoka syntyy kätevästi liedellä yhdellä pannulla. Herkullista ruokaa vähemmällä tiskillä!



1 PKT ILMAKUIVATTUA KINKKUA
1 RKL RYPSIÖLJYÄ
1 PKT BROILERIN FILEITÄ
2 PAPRIKAA
4 TOMAATTIA
1 TL SAVUPAPRIKAA/PAPRIKAA
1 TL OREGANOA
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
2 DL PITKÄJYVÄISTÄ RIISIÄ
4 DL VETTÄ
1 TLK MAISSIA

Omenasalaatti:

2 OMENAA
1 KERÄ SALAATTIA
1 RKL RYPSI- TAI OLIIVIÖLJY
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

1. Paista ilmakeivattut kinkkuviipaleet pannulla rapeiksi molemmin puolin. Siirrä sivuun odottamaan.
2. Leikkaa broilerinfileet reiluiksi paloiksi. Halkaise paprikat, poista siemenet ja leikkaa paloiksi. Lohko tomaatit.
3. Lisää pannulle öljyä ja paista broilerinpaloihin kaunis väri. Lisää paprikapalat ja jatka paistamista. Lisää sitten tomaattilohkot sekä mausteet. Pyöräytä maut pannulla sekaisin.
4. Lisää pannulle riisi sekä vesi. Hauduta kannen alla 15-20 minuuttia tai kunnes riisi on kypsää. Tarkkaile veden määrää ja lisää vettä tarvittaessa.
5. Sillä välin valmista omenasalaatti. Suikaloi omenat ja salaatti. Mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla.
6. Lisää pannulle lopuksi maissit ja hauduta vielä pari minuuttia. Hienonna kinkkuviipaleet rouheeksi. Viimeistele paella-pannu kinkkurouheella ja tarjoa omenasalaatin kera.