



Arroz a banda (paella med fisk)

Ingredienser 6 personer

5 dl	avorioris
1 st	liten gul lök
2 st	medelstora potatisar
2 msk	olja
1 l	vatten
2 st	tärningar fiskbuljong
2 st	lagerblad
1 tsk	mald spiskummin
1 g	saffran
0,5 st	röd spansk peppar, skivad
250 g	skiva hel torsk

Till servering

800 g	urtagen hel torsk
1,5 msk	salt per liter vatten
1 st	gul lök, klyftor

Aioli

1 st	kantskuren skiva vitt bröd
4 st	vitlösklyftor
0,75 tsk	salt
1 msk	vitvinsvinäger
3 st	äggulor
2 dl	olivolja

Tillagning Arroz a banda (paella med fisk)

En klassisk rätt från Valenciaregionens små fiskelägen. När fiskarna rensat näten kokas fiskbuljong till riset medan de stora fiskarna kokas och äts till. Arroz a banda betyder "ris vid sidan av", alltså vid sidan av fisken.

1. Aioli: Lägg den kantskurna brödskivan i blöt i kallt vatten 10 min.

Skala och stöt vitlöksklyftorna i en mortel med saltet. Rör i vinäger och äggulor.

Krama ur brödskivan och rör ner den i blandningen.

Häll över blandningen i en skål. Tillsätt oljan i en tunn stråle under kraftig vispning.

När det tjocknat till en pösigt majonnäs är det klart.

Häll upp i en skål och ställ svalt under tiden.

2. Skala löken och potatisarna. Finhacka löken och skär potatisarna i tärningar.

Fräs lök och potatis i olja några minuter, häll på riset och tillsätt vatten och buljongtärningar.

Lägg i lagerblad, spiskummin, saffran och spansk peppar.

Koka upp och koka 10 minuter.

Lägg då i fiskskivan och låt den koka med ytterligare ca 10 minuter tills riset är klart.

3. Koka under tiden upp en stor kastrull med saltat vatten.

Sjud torsken i det under lock tills den är genomkokt, ca 10-15 min beroende på tjockleken.

4. Servera det nykokta riset med kokt torsk och aioli.