



Sahramipilahvi rapujen kera - Karidesli pilav

Aineet: 3/4 dl oliiviöljyä
500 g merirapuja kuorettomina ja tumma suoli poistettuna
1 sipuli hienonnettuna
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
2 sellerinvartta tai 1 pieni fenkolimukula puhdistettuna ja hienonnettuna (ei välttämätön)
3 isoa tomaattia kaltattuna, siemenettömänä ja kuutioituna
330 g pitkäjyväistä valkoista riisiä huuhdeltuna ja valutettuna
1/4-1/2 tl sahraminluotteja murskattuna ja kuumaan veteen (runsas 1/2 dl) liuotettuna
1 tl suolaa
1/2 tl pippuria
7 1/2 dl kala- tai kanalientä tai vettä kuumennettuna
4 rkl tuoretta persiljaa tai tilliä hienonnettuna

Valmistus: Kuumenna oliiviöljy isossa paistokasarissa keskilämmöllä. Lisää rasvaan ravut ja ja kypsennä niitä noin 2 minuuttia, kunnes ne ovat kauniin punaisia. Nosta ravut kasarista reikäkauhalla kulhoon odottamaan. Lisää jäljelle jääneeseen öljyyn sipuli ja valkosipuli ja kuullota niitä miedolla lämmöllä noin 7 minuuttia, kunnes ne alkavat pehmetä. Lisää joukkoon varsiselleri sekä tomaattikuutiot ja kuullota niitä vielä 3 minuuttia. Lisää riisi ja sekoita hyvin. Sekoita joukkoon sahrami, sen liotusliemi, suola, pippuri ja kuuma liemi tai vesi. Kiehauta, alenna lämpö miedolle, sulje kansi ja kypsennä riisiä noin 20 minuuttia, kunnes neste on imeytynyt jyviin ja riisi on kypsää. Kumoa ravut pilahvin joukkoon, sekoita kerran ja sulje kansi. Sulje lämpö ja anna riisin seistä kannen alla 10 minuuttia. Sekoita riisi haarukalla irtonaiseksi, kumoa lämpimään tarjoilukulhoon, ripottele pinnalle persiljaa tai tilliä ja tarjoa kuumana.

Rapujen tilalla voit käyttää myös sinisimpukoita, mustekalaa tai meritursasta. Sinisimpukkapilahvi: Harjaa 40 sinisimpukkaa puhtaaksi ja irrota parta. Höyrytä simpukoita valkoviini- tai vesitilkassa, kunnes ne aukeavat. Heitä pois aukeamattomat simpukat. Irrota simpukat kuorista ja siivilöi keitinliemi. Liuota sahrami siivilöityyn liemeen. Jatka valmistamista ohjeen mukaan kuullottaen simpukat öljyssä.