



## **Vegan παέγια με λαχανικά**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

### **Υλικά:**

700 ml ζωμό λαχανικών

3-4 στήμονες σαφράν

1 μεσαίο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 πιπεριά φλωρίνης, κομμένη φέτες

4 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

1 μεγάλη ντομάτα, κομμένη σε κυβάκια

350 γρ. [Ρύζι Arborio ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

½ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα

2 κλωνάρια θυμάρι, ψιλοκομμένα

100 γρ. κατεψυγμένο αρακά, σε θερμοκρασία δωματίου

3 κ.σ. ελαιόλαδο

αλάτι & πιπέρι

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

λεμόνι, χυμό

μαϊντανός, ψιλοκομμένος

### **Εκτέλεση:**

- 1) Σε ένα δοσομετρητή βάζουμε το ζεστό ζωμό λαχανικών και το σαφράν. Αφήνουμε στην άκρη να αρωματιστεί.
- 2) Σε ένα βαθύ τηγανι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, βάζουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και την πιπεριά για 5 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό.
- 3) Ρίχνουμε τη ντομάτα, τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για 2 λεπτά.
- 4) Βάζουμε το [Ρύζι Arborio ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) με 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα για να μη κολλήσει το ρύζι.



- 5) Προσθέτουμε το φρέσκο θυμάρι, τον αρακά, σβήνουμε με τον ζωμό λαχανικών/σαφράν και αφήνουμε να πάρει βράση. Αλατοπιπερώνουμε και δεν ανακατεύουμε καθόλου.
- 6) Σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά αφήνουμε το ρύζι να μαγειρευτεί για 15-20 λεπτά χωρίς να κοχλάζει. Αλλάζουμε θέση γυρνώντας το τηγάνι για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- 7) Μετά τον απαιτούμενο χρόνο και όταν απορροφηθεί ο ζωμός θα αφήσουμε τον πάτο της κατσαρόλας και το ρύζι να ξεροψηθεί για 2 λεπτά και να κάνει κρούστα.
- 8) Αφαιρούμε από τη φωτιά, καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5-8 λεπτά.
- 9) Σερβίρουμε με χυμό λεμόνι και μαϊντανό.