Simpukkavuoka

Aineet:
200 g riisiä
1 iso tölkki simpukoita liemineen
1 tölkki merirapua
70 g savusilavaa
2 säilöttyä silavaa
2 valkosipulin kynttä
4 tomaatin malto
1 iso sipuli
1 juomalasillinen valkoviiniä
5 rkl öljyä
keitettyä vettä
sahramia
timjamia
laakerinlehti
suolaa
valkopippuria

Valmistus: Öljy kuumennetaan ja pieniksi paloiksi silputtu savusilava ruskistetaan kevyesti. Paprika ja sipuli lisätään suikaloituna, valkosipuli murskattuna. Ravunliha paloitellaan joukkoon, sitten lisätään simpukat ja ennalta hyvin pesty riisi. Nesteenä käytetään kankaan läpi siivilöityä simpukoiden lientä ja valkoviiniä sekä kiehuvaa vettä, johon sahrami on liuotettu. Nestettä on oltava niin paljon, että muut ainekset peittyvät kunnolla. Keitetään hiljaisella tulella, kunnes liemi on imeytynyt riisiin. Tomaatin malto hämmennetään joukkoon pari kolme minuuttia ennen riisin kypsymistä.