



Gumbo met kip en worst

Vermaarde stoofpot uit Louisiana met een donkere roux, kip, pittige worst en de heilige drievuldigheid van ui, selder en paprika. Geserveerd op een bergje witte rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 gr kippendijen zonder vel, in stukken
- 250 gr pikante rookworst (andouille of chorizo), in schijfjes
- 60 gr bloem
- 60 ml plantaardige olie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 groene paprika, in blokjes
- 2 stengels selder, in blokjes
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 1 liter kippenbouillon

2 tl Cajun-kruiden
1 tl gerookt paprikapoeder
2 laurierblaadjes
200 gr gekookte langkorrelige rijst per portie
2 lente-uien, in ringetjes
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Meng de olie en de bloem in een zware pot en roer onafgebroken op middelhoog vuur tot je een donkerbruine roux krijgt, dit duurt zo'n 15 tot 20 minuten.
2. Voeg de ui, paprika en selder toe aan de roux en roer tot de groenten zacht worden.
3. Doe de look, de Cajun-kruiden en het gerookt paprikapoeder erbij en bak kort mee tot alles geurt.
4. Giet er beetje bij beetje de kippenbouillon bij terwijl je blijft roeren, zodat er geen klontjes ontstaan.
5. Voeg de kippendijen, de schijfjes worst en de laurier toe en breng het geheel aan de kook.
6. Laat de gumbo minstens 45 minuten zachtjes pruttelen tot de kip mals is en de saus mooi indikt.
7. Kruid bij met zout en peper en vis de laurierblaadjes eruit.
8. Schep een bergje warme rijst in elk bord, lepel de gumbo eromheen en werk af met lente-ui.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)