



Jambalaya met kip, worst en garnalen

Een pittig eenpansgerecht uit Louisiana met rijst, kip, rokerige worst en garnalen. De Creoolse smaken van paprika, selder en cajunkruiden maken dit tot echt zuidelijk comfort food.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 gr kipfilet in blokjes
200 gr pikante rookworst (chorizo of andouille) in schijfjes
250 gr rauwe garnalen, gepeld
300 gr langkorrelrijst
1 ui, fijngesnipperd
1 groene paprika, in blokjes
2 stengels bleekselder, in stukjes
3 teentjes look, geperst

400 gr tomatenblokjes uit blik
600 ml kippenbouillon
2 eetlepel tomatenpuree
2 tl cajunkruiden
1 tl gerookte paprikapoeder
1 laurierblad
3 eetlepel olijfolie
2 lente-uitjes, in ringen
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een grote diepe pan en bak de kipblokjes rondom bruin. Schep ze uit de pan en hou ze apart.
- 2.** Bak in dezelfde pan de schijfjes rookworst kort aan tot ze wat kleur krijgen en neem ze er ook uit.
- 3.** Fruit de ui, paprika en bleekselder ongeveer 5 minuten tot ze zacht worden en voeg de look toe.
- 4.** Roer de tomatenpuree, cajunkruiden en gerookte paprikapoeder erdoor en bak dit 1 minuut mee tot het geurt.
- 5.** Voeg de rijst toe en schep goed om zodat elke korrel bedekt is met de kruiden.
- 6.** Giet de tomatenblokjes en de kippenbouillon erbij, voeg het laurierblad toe en breng aan de kook.
- 7.** Doe de kip en worst terug in de pan, zet het vuur laag en laat afgedekt ongeveer 18 minuten zachtjes garen tot de rijst bijna gaar is.
- 8.** Roer de garnalen erdoor en laat nog 5 minuten meegaren tot ze roze en gaar zijn.
- 9.** Breng op smaak met peper en zout, verwijder het laurierblad en werk af met de lente-uitjes voor het opdienen.