

# JAMBALAYA met kip en evt chipolata worstjes

MEI 2024

Het gerecht lijkt een beetje op paella maar is veel sappiger en pittiger en komt uit de cajun keuken.

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Tomatenblokjes uit blik
4	st	Chipolatas (dunne worstjes)
7,5	dl	Groenten- of kippenbouillon
600	gr	Kippenboutenvlees of evt 4 kippenbovenbouten
1	teentje	Look
1	mespunt	Komijn,
300	gr	Langkorrelige rijst (haal het zonodig uit de zakjes)
1	blad	Laurier
2	el	Olijfolie
4	stengels	Groene selder (de rest is bv voor soep)
1	st	Rood pepertje
1	Takje	Tijm - liefst verse
1	st	Ui
		Peper en zout

Bereidingstijd: 20 minuten en 30 minuten stoven

Werkwijze :

Neem bv een grote wok.

Bak 4 st chipolataworstjes rondom bruin – schep uit de pan en hou apart

Bak 500-600 gr kippenboutenvlees of 4 bovenbouten mooi bruin – schep ze uit de pan.

Fruit hierin 1 gesnipperde ui en een gesnipperd teentje look.

Snijd 4 stengels groene selder in boogjes (de andere stengels zijn bv voor soep) schep ze bij de ui.

Wil je het wat pittiger: Snijd 1 klein rood pepertje in twee, haal er de zaadjes uit en snijd in fijne ringetjes. Jou keuze: doe het helemaal of de helft bij de ui ... Bak nog 2 minuten.

Doe hierbij 1 takje tijm, 1 bladje laurier en 1 mespunt komijn.

Weeg 300 gr langkorrelige rijst (die vanuit die zakjes) en doe hem bij in de pan samen met 6 dl groenten- of kippenbouillon en 400 gr tomatenblokjes uit blik in de pan.

**Hou je aan deze hoeveelheden !!! anders krijg ofwel een droog ding of een soep !!!!**

Leg een deksel op de pan en laat 30 minuten **zachtjes** pruttelen.

Roer eventueel nu en dan even door met een spatel.

Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat cayenneper.

Werk af met wat gehakte peterselie.

Smakelijk eten.

Info : Dit is het meest bekende gerecht uit de “CAJUN-KEUKEN”

Ontstaan rondom New Orleans in Louisiana. Juist omdat je daar zoveel verschillende invloeden en culturen hebt krijg je er ook hele bijzondere en vrolijke keuken.

=====