



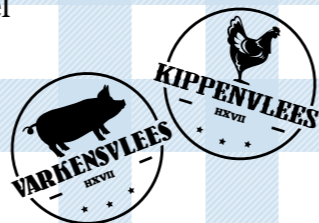
Jambalaya



Wie: Roy Raedts
Smaak: Licht pittig
Bereidingstijd: 45 min
Afwastijd: Weinig
Kosten p.p.: € 3,94
Special thanks to: Bas Fernhout
Speciale benodigheden: Grote wokpan
Serveersuggestie: Witbier + Vlaflip

Ingrediënten voor 5 personen:

400 g Kipfilet of kippenblokjes
 400 g Chorizoworst
 3 Paprika's, rood en geel
 2 Courgettes
 2 Rode uien
 500 g Pandan rijst
 2 Kipbouillonblokjes
 Worcester sauce
 Pittige kipkruiden
 1 pakje Tomato frito tomatensaus



Wat vindt Uw PromoCie:

Tijdens onze zoektocht naar de lekkerste recepten waren wij gestrand in de V.S. Deze pittige Jambalaya is een typisch gerecht waar veel van gegeten kan worden, 5 trekkers!

Bereiding:

1. Snijd de groente in kleine blokjes
2. Snijd de kip in blokjes (wanneer je kipfilet hebt gekocht)
3. Kruid de kippenblokjes met pittige kipkruiden (naar eigen inzicht)
4. Neem een GROTE wokpan
5. Bak de gekruide kippenblokjes goudbruin
6. Voeg alle groenten toe en bak deze ook een paar minuten mee
7. Voeg alle rijst toe aan de kip en de groenten en bak de rijst gedurende een minuut mee
8. Voeg 0.75-1 liter water toe aan de wokpan en kook dit 10 minuten tot de rijst gaar is, voeg tijdens het koken ook 2-3 bouillonblokjes toe voor de smaak (wanneer je merkt dat er te weinig water in de wokpan aanwezig is, mag er water toegevoegd worden). Ook mag 1-1.5 eetlepel Worcester saus toegevoegd worden
9. Aan het einde kun je het volledige pakje tomatensaus toevoegen en onder het gerecht mengen (Hierdoor koelt het geheel ook al enigszins af)

Heb je geen grote wokpan, dan kun je de rijst samen met de bouillonblokjes ook apart koken. Een deel van het kookwater kun je bij het geheel voegen, dit maakt het wat smeùiger.

