



Chicken jambalaya

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 250 g rijst
- 🇨🇦🇺🇸 350 g kipfilet
- 🇨🇦🇺🇸 200 g chorizo
- 🇨🇦🇺🇸 2 paprika's
- 🇨🇦🇺🇸 1 rode ui
- 🇨🇦🇺🇸 ½ rode peper
- 🇨🇦🇺🇸 2 stengels bleekselderij
- 🇨🇦🇺🇸 400 g tomatenblokjes
- 🇨🇦🇺🇸 350 ml kippenbouillon
- 🇨🇦🇺🇸 2 tl cajunkruiden
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl knoflookpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 snuf peper

MATERIAAL: hapjes/braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui, snijd de paprika's in blokjes, de bleekselderij in stukjes en de rode peper fijn.
2. Snijd de chorizo in blokjes.
3. Bak de chorizo in een hapjes/braadpan aan gedurende 4-5 minuten.
4. Haal de chorizo dan uit de pan en fruit de ui aan in het vet dat is losgekomen uit de chorizo.
5. Bak gelijk de paprika, rode peper en bleekselderij mee.
6. Snijd de kipfilet in stukjes en breng op smaak met de cajunkruiden.
7. Voeg de kip toe aan de pan en bak gaar in ongeveer 5 minuten.
8. Is al het vet uit de pan verdwenen?
9. Voeg dan eerst nog een klein scheutje olie toe voor het bakken van de kip.
10. Doe de tomatenblokjes (met vocht), de bouillon en de rijst erbij.
11. Roer de knoflookpoeder en een snuf peper erdoor en zet dan een deksel op de pan.
12. Laat de zachtjes 20-25 minuten zachtjes pruttelen totdat het vocht is opgenomen en de rijst gaar is.
13. Roer regelmatig even door en controleer of er nog genoeg vocht is voor de rijst om te garen.
14. Nog niet gaar en vocht is opgenomen?
15. Voeg dan een beetje extra bouillon toe.
16. Roer op het laatste de gebakken chorizo er door en verdeel alles daarna over de borden.



Bron: lekkerensimpel.com