

WINTER GARDEN



JAMBALAYA

BOODSCHAPPEN

350 gr. lange korrel rijst
1 grote ui
6 stengels bleekselderij
2 teentjes knoflook
1 kippenbouillonblokje
1 blikje pomodori tomaten
2 rode paprika's
250 gr. Chorizo
250 gr. hamblokjes
2 takjes peterselie
3 takjes tijm
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
1 tl. Tabasco
1 tl. cayennepeper
750 gr. grote garnalen

Snipper de ui en de knoflook. Was de bleekselderij en snijd in kleine stukjes net als de paprika's (zaadlijsten verwijderen). Verhit olie in een grote pan en fruit hierin de ui en knoflook, bleekselderij en paprika in ca. 8 minuten. Snijd de chorizo in kleine blokjes en voeg samen met de ham toe. Bak geheel op laag vuur nog eens 5 minuten.

Was de peterselie en tijmblaadjes, hak fijn. Voeg samen met de tomaten, kruidnagel, laurier, zout, tabasco, cayennepeper, rijst aan het groentemengsel toe en roer goed door. Voeg nu 750ml water en het bouillonblokje toe en laat afgedekt in ca. 30 minuten gaar koken.

roer de gepelde garnalen er nu door en laat met de deksel op de pan nog eens een minuut of 5 - 7 garen. serveer direct!

