

Ingrediënten voor 3 personen

400 g tomatenblokjes (1 blik) 250 g kipfilet 200 g rijst 125 g chorizo worst 1/2 kip bouillonblokje 1 paprika 1 grote ui 1 bosje lente-ui 2 tenen knoflook 2 el cajun kruiden Komkommer (optioneel)
Voor de cajun kruidenmix: (of koop een potje) 2 tl paprikapoeder 2 tl uienpoeder 1 tl knoflookpoeder 1 tl gedroogde tijm 1 tl gedroogde oregano 1 tl gedroogde basilicum 1 tl cayennepeper 1 tl zout 1 tl peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Mexicaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kip jambalaya met chorizo

dit recept heb ik gevonden op Facebook bij , 'De Markthal uw Vers Polier'.

Bereidingswijze

De cajunkruiden kan je kant-en-klaar bij de supermarkt in een potje kopen. Maar je maakt het net zo makkelijk zelf. Mix hiervoor deze kruiden door elkaar: 2 tl paprikapoeder, 2 tl uienpoeder, 1 tl knoflookpoeder, 1 tl gedroogde tijm, 1 tl gedroogde oregano, 1 tl gedroogde basilicum, 1 tl cayennepeper, 1 tl zout, 1 tl peper. Snipper 1 flinke ui en snijd 2-3 teentjes knoflook fijn. Snijd tevens 1 rode paprika in kleine blokjes, 1 kipfilet in hapklare stukjes en 125 gr chorizo worst in schijfjes of halve maantjes. Neem een flinke (braad)pan en bak de kipfilet in een scheutje olie gaar. Haal uit de pan en zet even weg. Fruit vervolgens de gesneden knoflook en ui even kort aan. Voeg de chorizo, paprika en 2-3 el cajun kruiden toe. Bak alles al omscheppend 5 minuutjes. Doe de kipfilet er bij samen met circa 200 gr rijst en 1 blikje tomatenblokjes (400 gr). Schenk 300 ml heet water erbij en een 1/2 verkruid kip bouillonblokje. Doe het deksel op de pan en laat 20-25 minuten zachtjes koken. Serveer met ringetjes lente-ui en frisse komkommer.

Serveertips

Serveer met ringetjes lente-ui en frisse komkommer.

