

### Ingrediënten voor 8 personen

450 gram kipfilet 3 eetlepels plantaardige olie 450 gram rookworst, in stukjes gesneden 1 grote ui, fijngesnipperd 1 grote groene paprika, in reepjes en zonder zaadjes 3 stengels bleekselderij, gesneden 400 gram tomatenblokjes uit blik 3 eetlepels tomatenpuree 3 teentjes knoflook, geperst 1 eetlepel cajunkruiden 1 theelepel gedroogde tijm 1 theelepel gedroogde oregano 250 milliliter kippenbouillon 350 gram grote garnalen, gepeld en ontdaan van darmen 2 eetlepels vers gehakte basilicum Langkorrelige rijst voor 8 personen

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Amerikaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Heerlijke jambalaya

Deze heerlijke jambalaya is een Amerikaanse variant op het Spaanse paella. Geniet ervan

### Hulpmiddelen

Slowcooker Roerlepel

### Bereidingswijze

Snijdt de filets doormidden Verhit de olie in een grote koekenpan Bak de stukken kip rondom gaar Doe de kip, worst, ui, paprika, bleekselderij, blokjes tomaat, tomatenpuree, knoflook, cajunkruiden, tijm en oregano in de slowcooker Voeg de kippenbouillon toe en doe de deksel op de slowcooker Zet de cooker op een lage stand en stel de timer in op 7 uur Proef een uur voor het einde van de bereidingstijd en voeg zout en peper naar smaak toe Roer de garnalen erdoor en doe de deksel weer dicht. Mocht het niet in de slowcooker passen, bak de garnalen gaar en voeg ze op het einde toe/doe alles in een grote pan op het einde en warm door Bereid de rijst Serveer de jambalaya op een bedje van rijst met vers gehakte basilicum

### Serveertips

De jambalaya kan worden ingevroren. Laat de jambalaya wel ontdooien in de koelkast in verband met de garnaal