



Hoofdgerechten

Jambalaya met scampi, chorizo en passievrucht

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 scampi's (grote, schoongemaakt)
400 gram rijst (voor paella of risotto)
200 gram chorizo (in blokjes)
1 liter groentebouillon
2 stengels selder (in blokjes)
2 gele paprika's (in blokjes)
4 passievruchten
1 ui (gesnipperd)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 theelepels cajunkruiden
1 theelepel currypoeder
1 chilipeper (fijnggehakt)
1 lookteentje (geperst)
2 laurierblaadjes
4 takjes tijm
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de chorizo 2 minuten in een scheut hete olijfolie. Schep uit de pan. Doe de ui, look en selder in de pan en bak 5 minuten. Voeg de paprika en de chilipeper toe en bak 2 minuten mee. Kruid met de cajunkruiden en currypoeder.

Doe er de chorizo terug bij en strooi er de rijst over. Schep om en laat de rijst even meebakken. Giet er de bouillon bij, voeg de laurier en tijm toe en zet het deksel op de pan. Laat op een laag vuur ongeveer 20 minuten garen. Giet er nog wat bouillon bij als de rijst te droog wordt.

Bak de scampi's in olijfolie mooi rozig. Kruid met peper en zout. Schep ze, samen met het vruchtvlees van de passievruchten, onder de jambalaya. Schep op borden en werk af met de peterselie.

Tip:

Eenmaal je jambalaya op het vuur staat moet je 'm met rust laten tot hij klaar is.

