Elvea, een feest uit Italië

Jambalaya

Ingredienten voor 6 Personen

3 eetlepels	olijfolie
2 stengels	selder
1	witte ui
1	rode paprika
1	gele paprika
1	groene paprika
2	jalapeño pepers
4 teentjes	knoflook
2	kippenborstfilet, in kleine stukjes
500 g	andouille worst, in dunne plakjes
750 ml	kippenbouillon
300 g	ongekookte witte rijst
400 g	ELVEA Cubetti Peperoni
2 eetlepels	cajun kruidenmix
1	laurierblad
1 theelepel	tijm
0,25 theelepels	cayennepeper
500 g	rauwe scampi
	peper
	zout

Bereiding

- Verhit 2 el olijfolie in een grote pan op medium hoog vuur. Voeg de selder, ui, paprika's, jalapeño peper(s) en look toe. Bak gedurende 5 minuten terwijl je af en toe roert tot de groenten zacht zijn en bijna gaar. Voeg de resterende el olijfolie, de kip en worst toe en roer om alles goed te mengen. Bak alles nog eens 5 min, of tot de kip niet meer roze is en bijna gaar.
- Voeg de kippenbouillon, de Cubetti, de rijst, de cajun kruiden, het laurierblad, de tijm en cayenne toe en roer om alles goed te mengen. Zet het vuur zachter, dek af en laat ca. 25-30 min sudderen of tot de rijst gekookt is. Roer af en toe. Vergeet dit niet, want anders zou de rijst op de bodem van de pan kunnen aanbranden.
- Zodra de rijst zacht is, voeg je de scampi's toe. Roer goed om. Laat de mengeling nog even verder sudderen, terwijl je af en toe roert, tot de scampi's gaar zijn en roze kleuren. Verwijder het laurierblad en

kruid de jambalaya met peper en zout en eventueel nog wat extra cajun kruiden indien nodig. Haal de pan van het vuur.

- Serveer warm. In een luchtdichte doos bewaart deze jambalaya tot 3 dagen in de koelkast.