

MARLEY SPOON



Jambalaya-rijstschotel

met spekjes, garnaal en paprika



20-30min



Voor 3-4 personen

Met een naam die zo swingt, kan het niet anders dan dat deze overheerlijke rijstschotel uit de hoofdstad van de jazz komt: New Orleans. De stad bruist van de culinaire invloeden dankzij de Spaanse en Franse overheersing. Jambalaya wordt traditioneel gemaakt met het Cajun-trio - bleekselderij, paprika en ui - in combinatie met vlees en schelpdieren. Wij kiezen voor garnalen en spek, plus een frisse peterselie-tomatentopping.

Wat je van ons krijgt

- tomaten
- bleekselderijstengels ⁹
- groentebouillonblokjes ⁹
- gele paprika
- tenen knoflook
- cajun kruidenmix
- groene paprika
- ui
- basmatirijst
- varkensspekreepjes
- verse peterselie
- ongekookte tijgergarnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- wok of grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

schaaldieren (2), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 680.0kcal, vet 17.3g, eiwit 37.5g, koolhydraten 87.4g



1. Groenten voorbereiden

Breng 1,2L water in een waterkoker aan de kook. Pel, halveer en hak de **ui** fijn. Pel de **knoflook** en hak fijn. Halveer de **paprika's**, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in 1cm brede repen. Snijd **bleekselderij** schuin in dunne plakjes.



4. Rijst koken

Voeg 1L zojuist gekookt water aan de koekenpan toe, verkruiemel de **bouillonblokjes** erboven en roer om op te laten lossen. Voeg **basmatirijst** toe en kook in 12min op middelhoog vuur beetgaar. Voeg meer water toe indien nodig.



2. Groenten en spek bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **spekreepjes**, **paprika**, **bleekselderij** en **ui** toe en bak al roerend ca. 5min.



5. Garnalen toevoegen

Voeg de **tijgergarnalen** toe zodra de **rijst** beetgaar is en bak 3-5min me totdat ze roze en gaar zijn. Roer af en toe met een houten lepel over de bodem van de pan zodat de **rijst** niet aankookt. Breng de **jambalaya** op smaak met peper en zout.



3. Aromaten toevoegen

Voeg de **knoflook** en **cajun kruiden** aan de koekenpan toe en bak ca. 2min mee.



6. Jambalaya afmaken

-Hak intussen de **peterselie** met steeltjes fijn. Snijd de **tomaat** in 1cm grote stukken en vermeng met de **peterselie**, zout en peper. Verdeel de **jambalaya** over de borden en serveer met de **tomaten-peterselietopping**.