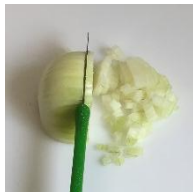


Kip jambalaya chorizo

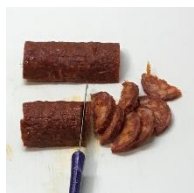
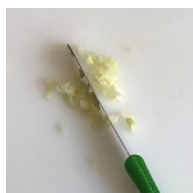
Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
150 gram rijst
100 gram chorizo
1 grote ui
1 rode paprika
1 eetlepel olie

2 teentjes knoflook
1 blikje tomatenblokjes
1 bouillontablet
2 lente-uitjes
400 ml water (heet)
2 eetlepels cajunkruiden



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.
Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika in stukjes.



Pel de teentjes knoflook en snijd ze in kleine stukjes.
Haal het velletje van de chorizo af.
Snijd de chorizo in de lengte doormidden.
Snijd de twee helften in dunne plakjes.



Snijd de kipfilet in blokjes.
Doe de olie in de hapjespan.
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.



Doe de kipfilet in de hapjespan en bak al omscheppend 3 minuten.
Scheep de kipfilet uit de hapjespan op een bord.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 1 minuut.



Doe de chorizo en de paprika bij de ui in de hapjespan.
Scheep de cajunkruiden erover.
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de kipfilet in de hapjespan.
Doe de rijst en de tomatenblokjes erbij.
Schenk het water erover.
Doe de bouillontablet er ook bij.



Roer alles goed door elkaar en zet het deksel op de pan.
Laat het 25 minuten zachtjes sudderen op de laagste stand.
Af en toe roeren en na 25 minuten de kookplaat uitzetten.
Snijd de lente-uitjes in ringen en strooi ze over het gerecht.