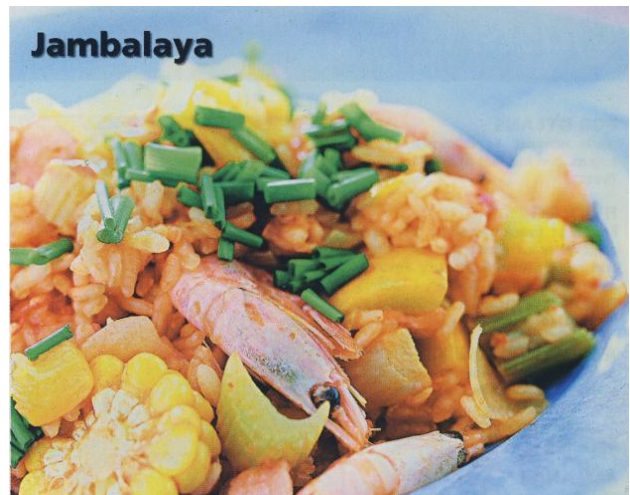


Jambalaya

4 personer

200 g rå røget skinke i tern
2 spsk. rapsolie
2 løg i grove tern
8 stængler bladselleri i tykke skiver
1 courgette i grove tern
1 grøn peberfrugt i grove tern
3 fed hvidløg, groft hakkede
1 1/2 tsk. stødt cayenne
3 dl parboiled ris
1 majsolbe i tykke mønter
1 ds drænede flåede tomater i store tern
ChilisaUCE
4 dl hønsebouillon
2 kviste timian
2 laurbærblade
200 g jomfruhummerhaler eller hele rejer med skal
1 bdt. Purløg



Steg skinketernene i en stor stegegyrde i 1 spsk. olie, til de har taget lidt farve ca. 5 min. Tag kødet op.

Sauter løg, bladselleri, courgette og peberfrugt i gryden i 1 spsk. olie til grønsagerne har taget farve.

Tilsæt ris og sauter et par min.

Tilsæt skinke, majsolbe, tomater, chilisaUCE efter behag, bouillon, timian og laurbærblade.

Bring det hele i kog og kog for svag varme til risene har optaget al væde, ca. 15 min.

Tilsæt hummerhaler eller hele rejer, tag gryden fra varmen og lad jambalayaen trække 10 min. før den serveres med purløg

Tips

Du kan også bruge et stykke magert bacon i stedet for skinken - så skal du skære alt synligt fedt fra, inden du skærer det i tern