

DINNERLY



Jambalaya met saucijzen met groene paprika en jasmijnrijst



ca. 30min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 300g jasmijnrijst
- 4 varkenssaucijzen
- 2 uien
- 2 groene paprika's
- 1 zakje cajunkruiden
- 2 blikken tomatenblokjes
- 10g verse peterselie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef

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

KOOKTIP

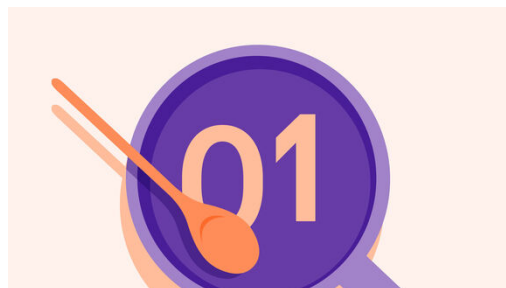
Dit recept maakt 4 porties.

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

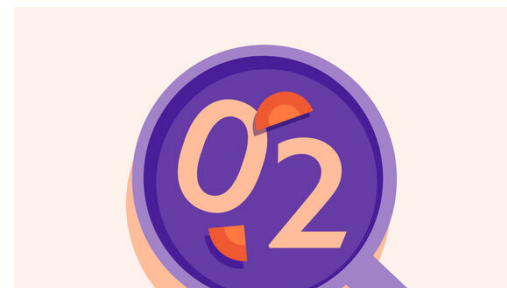
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 659kcal, vet 30.4g, koolhydraten 70.5g, eiwit 27.1g



1. Rijst koken

Breng 600ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **worsten** in de lengte doormidden en dan in hapklare stukken. Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worst** in 3-4min goudbruin, neem uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer. Pel en snipper de **uien** fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vruchtvlees** in stukjes van ca. 0,5cm. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



3. Groente bakken

Verhit de **worstenpan** op middelhoog vuur en bak de **ui** en **paprika** met een snuf zout 3-4min tot ze zacht zijn, voeg zo nodig meer olijfolie toe. Voeg de **kruidenmix** en knoflook toe en bak nog 1-2min tot de knoflook geurt.



4. Jambalaya koken

Voeg de **tomaten** en de **worst** toe aan de pan en kruid met ½tl zout en een flinke snuf peper. Leg een deksel op de pan en laat ca. 15min sudderen. Snij de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



5. Afmaken en serveren

Roer de **rijst** door de **jambalaya** en laat afgedekt nog 2-3min sudderen tot de **jambalaya** goed warm is en iets indikt. Roer de **helft van de peterselie** door de **jambalaya**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **jambalaya** in diepe borden of kommen en garneer met de **rest van de peterselie**



6. Rustig aan

Heb je een slowcooker in huis, dan is deze ideaal om de jambalaya in te bereiden. Laat enkele uren sudderen waardoor de smaken zich volledig kunnen ontploegen.