**Dirty Rice**

Voor 6 personen

**Ingrediënten:**

2½ kop cajungroente

60g boter

2 teentjes knoflook, fijngehakt

180g kippenlevertjes, fijngesneden

250g varkensgehakt

2el roodbruine roux

1½ blokje kippenbouillon

½tl tabasco

2tl cajunkruiden

zwarte peper

500g langkorrelige rijst

7,5 dl kippenbouillon

**Bereidingswijze:**

Cajungroente fruiten in de helft van de boter, knoflook toevoegen en kort meekoken; groente uit de pan nemen en bewaren. 2 Levertjes en gehakt

2-3 min. al roerend aanbraden; gehakt met een vork rul maken. Groente toevoegen en 2-3 min. meekoken. Roux, bouillonblokjes, tabasco, cajunkruiden, rijst en bouillon al roerend toevoegen, kruiden met peper naar smaak. Aan de kook brengen en ca 20 min. laten sudderen. Op smaak brengen, goed roeren en serveren.

**Let op!:** desgewenst kunnen lente-uitjes aan de rijst worden toegevoegd. Dit bijgerecht wordt een volledige maaltijd door hardgekookte, in vieren gedeelde eieren, ham in dobbelsteentjes of stukjes gekookte kip, gekookte garnalen en kidneybonen toe te voegen.

**TIP:** Dirty Rice is een traditioneel gerecht uit de cajunkeuken. Het dankt

zijn naam aan zijn bruinige kleur. Het wordt als goedkoop hoofdgerecht of smakelijk bijgerecht geserveerd. De levertjes en het gehakt geven de rijst een lekkere vleessmaak.