**Gumbo met Kip**

Voor 6 personen

**Ingrediënten:**

1½kg kip

2tl cajunkruiden

30g boter

40g bloem

3 koppen cajungroente

2tl kippenbouillonpoeder

2 blaadjes laurier

2 tl gemalen gedroogde chilipepers

1 kruidnagel

3 pimentkorrels

½tl gedroogde tijm

7,5dl water

250g andouille

3 lente-uitjes

1el fijngehakte peterselie

**Bereidingswijze:**

Stukjes kip met cajun-kruiden inwrijven en in een grote pan ca. 15 min. in boter aanbraden. Uit de pan nemen en warm houden. Bloem over het braadsap strooien en op hoog vuur 5 min. goed roeren. Cajungroente aan

de roux toevoegen en 1-2 min. meekoken. Stukjes kip weer in de pan doen en met bouillonpoeder, laurierblaadjes, chilipepers, kruidnagel, piment en tijm aan de kook brengen. Met het deksel op de pan ca. 30 min, laten sudderen. Andouille toevoegen en nog eens 30 min. koken. Andouille uit de pan nemen en in plakjes snijden. Met lenteuitjes en peterselie weer in de

pan doen, 2 min. koken en met veel gestoomde witte rijst serveren.

**Let op!:** zo mogelijk filépoeder over de gumbo strooien.