**Jambalaya met Gerookte Ham en Kip**

Voor 6 personen

**Ingrediënten:**

1kg kip

1 kleine wortel

1 kleine ui, gesnipperd

6 peperkorrels

2 takjes peterselie

1 takje verse tijm

1l water

500g tasso (gerookte ham) in dobbelsteentjes

2el plantaardige olie

2 koppen cajungroente

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 blikje gepelde tomaten (ca. 425g), gesneden

2½ kop witte langkorrelige rijst

7,5 dl bouillon

2tl cajunkruiden

**Bereidingswijze:**

Kip fileren, vel en botjes van de kip met wortel, ui, peperkorrels, kruiden en water aan de kook brengen en zonder deksel ½ uur laten sudderen. Door een zeef gieten; bouillon bewaren. Kippenvlees in stukken snijden en met de ham ca. 6 min. in olie aanbraden. Cajungroente en knoflook toevoegen en goudbruin braden. Gesneden tomaten, rijst, bouillon en cajunkruiden toevoegen en aan de kook brengen. Overscheppen in een

ingevette ovenschaal en zonder deksel 1 uur op 180°C in de oven braden tot de rijst gaar en bovenop een beetje krokant is.

**Let op!:** dit recept kan ook met 750g kipfilet en 7,5 dl instant kippenbouillon bereid worden. In dat geval de eerste stap overslaan.

**Tip:** U kunt ook minder vocht gebruiken; het gerecht moet dan afgedekt op matig vuur koken tot de rijst gaar is.