



## Jambalaya 1

Aineet: 1 rs (350-400 g) hunajamarinoituja broilerin paistisuikaleita tai marinoituja porsaan lihasuikaleita  
150 g palvikinkkua  
2 rkl öljyä  
1/2 ps (100 g) sipulikuutioita  
(2-3 hienonnettua valkosipulinkynttä)  
1 1/2 dl pitkäjyväisiä riisejä  
1 tl currya  
1/4 tl cayennepippuria  
4 dl vettä + 1/2 kasvisliemikuutiota  
1 paprika  
1 rs (200 g) kuorittuja katkarapuja  
1 ps (200 g) herneitä  
1 ps (200 g) maissia  
10-20 mustaa oliivia

Valmistus: Ruskista broilerin- tai porsaansuikaleet kahdessa erässä öljyssä paistokasarissa. Siirrä lihat pois paistokasarista ja kiehauta öljyssä suikaloitu palvikinkku sekä sipulikuutiot. Sekoita joukkoon riisi ja anna sen tulla läpikuultavaksi. Mausta seos. Kaada päälle vesi. Lisää kasvisliemikuution puolikas ja ruskistetut lihasuikaleet. Hauduta kannen alla n. 20-30 minuuttia, kunnes liha ja riisi ovat kypsiä. Lisää loppuvaiheessa suikaloitu paprika ja hauduta vielä muutama minuutti. Lisää aivan loppuksi herneet, maissi ja katkaravut. Kuumenna ja tarkista maku. Koristele mustilla oliiveilla. Maistuu salaatin ja vaalean leivän kanssa.