



Jambalaya 2

Aineet: 200 g kinkku
300-350 g meetvurstia
200 g kuorittuja katkarapuja
2 rkl öljyä
1 sipuli
pala selleriä
1 paprika
4 tomaattia
2 valkosipulinkynttä
2 dl pitkäjyväistä riisiä
12 dl vähäsuolaista kana- tai lihalientä
1/4 tl valkopippuria
1/4 tl mustapippuria
1/2 tl oreganoa
1/2 tl timjamia

Valmistus: Leikkaa kinkku ja makkara suikaleiksi. Ruskista suikaleita ja katkarapuja hetki omassa rasvassaan. Nosta pois padasta.

Kuori sipuli ja selleri. Poista paprikasta siemenkoti. Hienonna sipuli, leikkaa selleri kuutioiksi ja paprika suikaleiksi. Keitä kasviksia padassa öljyssä. Lisää myös valkosipulit hienonnettuina joukkoon.

Mittaa joukkoon riisi ja hämmentele hetki ennen nesteen lisäämistä. Lisää myös kinkku, makkara ja katkaravut. Kypsennä kannen alla hiljaisella tulella (levyn säätö noin 2-3) noin 20 minuuttia.

Mausta ruoka ja nosta se padassa pöytään. Tarjoa hyvän salaatin kera.