



Jambalaya

Aineet: (10-12 annosta)
= dl öljyä
750 g broilerin suikaleita
(suolaa)
750 g mausteista ruokamakkaraa
(lisäksi savukinkkua, meetvurstia, papuja, äyriäisiä, katkarapuja tai taskurapuja)
1 l hienonnettua sipulia
5 dl hienonnettua lehtiselleriä
5 dl hienonnettua vihreää paprikaa
1 rkl pilkottua valkosipulia
1½ l lihalientä
2-3 tl cajun-maustetta
riipaus tabascoa
1 l pitkäjyväistä riisiä
(5 dl hienonnettua purjoa tai tomaatteja)
(tomaattimehua)

Valmistus: 1. Kuutioi makkara.

2. Kuumenna öljy kattilassa. Lisää broilerin suikaleet, ruskista keskilämmöllä ja mausta. Lisää makkarakuutiot pataan ja ruskista kevyesti kanan kanssa. Nosta kana ja makkara pois padasta. Jotta jambalayasta tulisi ruskeaa, lisää reilu ruokalusikallinen fariinisokeria kuumaan öljyyn ja valmista roux. Lisää pataan jääneeseen kuumaan öljyyn jauhot varovasti vähän kerrallaan ja koko ajan sekoittaen. Jos haluat jambalayasta punaista, lisää ½ dl paprikajauhetta.

3. Ruskista kevyesti sipulit, sellerit, paprika sekä valkosipuli. Nosta tämän jälkeen makkarat ja broilerin suikaleet takaisin kattilaan.

4. Lisää sitten lihaliemi, cajun-mauste ja tabasco. Kiehauta.

5. Lisää riisi ja anna muhia hiljalleen kannen alla 20-25 minuuttia. Sekoita kymmenen minuutin välein. Lisää purjosipuli ja pilkotut tomaatit, mikäli haluat. Jos seos kaipaa nestettä, lisää tomaattimehua.

Vihje: Jos haluat lisätä äyriäisiä, niiden pitäisi antaa kypsyä seoksessa 15 minuuttia.