**Jambalaya met reuze gambas**

rode uien
bleekselder
knoflook
paprika’s (veelkleurige)
tomaten uit blik
kippenwit
rookworst
[kipkruidenmix](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)
tijgergamba’s
reuze gamba’s
arborio rijst
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
peterselie
lente-uitjes
olijfolie
peper en zout
[cajun kruidenmix](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm)

Maak een sofritto van rode uien, paprika’s en bleekselder. Dat betekent: snijd deze groenten fijn en meng ze. Gebruik paprika’s van verschillende kleur. Voeg een bol gepelde knoflookteentjes toe die je eerst door de lookpers haalt. De hoeveelheid aan groente mag vrij groot zijn in verhouding tot de hoeveelheid rijst. De rijst mag niet overwegen in het eindresultaat dat op je bord komt. Bak de groentemengeling in olie. Zet warm weg.

Kies voor rijst die geschikt is voor paella en risotto. Reken op ongeveer 50 à 75 gram rijst per persoon. Bak de rijstkorrels in wat olijfolie. Voeg een paar pollepels warme kippenbouillon toe er roer om. Blijf dit herhalen zoals je doet bij het bereiden van een risotto. Voeg na een paar minuutjes opgewarmde tomatenpulp uit blik toe. Kruid naar smaak met [**cajun kruidenmix**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm). Roer om. Vul verder aan met kippenbouillon tot de rijst gaar is en de bereiding smeuïg, maar niet nat.

Meng met de gestoofde sofritto, roer om en laat nog een paar minuutjes sudderen. Controleer de kruiding en corrigeer indien nodig. Houd de bereiding op serveertemperatuur.

Ontdoe een portie tijgergarnalen van hun pantser en verwijder het darmkanaal. Reken op een vijftal stuks per persoon. Pocheer de garnalen in de rest van de kippenbouillon die je voor de rijst gebruikt hebt. Haal ze uit de bouillon als ze mooi roze en gaar zijn en meng ze onder de rijst.

Snijd een rookworst op schijven. In dit gerecht heb ik gekozen voor kippenworst, wat het eindresultaat iets minder pikant maakt. Bak de schijven in olijfolie en voeg ze uitgelekt bij de rijst.

Snijd ontvelde kippendijen en kippenwit in grote stukken. Kruid ze met [**kipkruidenmix**](https://www.creatief-koken.be/basis/kruideninfo.htm) en bak ze rondom bruin. Verminder het vuur, schep er een pollepel kippenbouillon bij, dek af en laat de stukken kip nog een 20 minuutjes sudderen tot ze gaar zijn. Meng ze met de rest van de bereiding.

Knip de rug open van de reuze gamba’s, knip de poten en sprieten eraf en verwijder het darmkanaal. Bak de gamba’s in een mengsel van olijfolie, geperst knoflook en gehakte peterselie.

Schep de jambalaya in een brede paellapan. Werkt af met ontvelde tomatenblokjes, plukjes peterselie en op ringetjes gesneden lente-uitjes. Leg bovenop de reuze gamba’s en dien op.