

Oppskrift

Jambalaya med kjøttpølse



Jambalaya er en kul amerikansk rett du bare må smake med Gildes kjøttpølser!

1

Begynn med å steke kjøttet

Del pølser i skiver og kylling og bacon i biter. Fres først pølser og bacon i en stekepanne. Legg til siden og gjenta med kyllingen.

2

Lag Jambalaya-basen

Ha løk i en gryte og la den surre i smør til den er blank. Ha i hvitløk og chili og rør inn tomatpure. Hell oppi stangselleri, paprika, paprika og chilipulver og tilslutt ris. Vend det godt og la det surre et par minutter. Hell i hermetiske tomater, kyllingkraft og hakket timian. Kok opp og ha i pølse, bacon og kylling.

3

La alt trekke i kjelen

La alt trekke under lokk på lav temperatur i ca 20-30 min til risen er ferdig. Vend forsiktig om noen ganger. Smak til med saft av sitron, salt og pepper. Server med finhakket vårløk og bladpersille og noen sitronbåter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser	300 g
Gilde Stjernebacon	150 g (kuttet i biter)
PRIOR Kyllingfilet	3 stk
Gul løk	1 stk
Stangselleri	2 stilker
Paprika	3 stk (gul, grønn og rød)
Rød Chili	1 stk
Chilipulver	1 ts
Paprikapulver	2 ts
Timian	1 neve
Hermetiserte tomater	1 boks

Du trenger

Tomatpurè	2 ss
Kyllingfond	3,5 dl
Risottoris	250 g
Reker	150 g
Salt & Pepper	
Sitron	1 stk
Vårløk	2 stilker
Bladpersille	
Reker	150 g

Allergener

- Selleri
- Skaldyr