**Jam­ba­laya met cho­ri­zo en kip**

Ingrediënten:

1 theelepel milde paprikapoeder

1 theelepel gemalen cayennepeper

200 g kipdijfilet, in reepjes

Vloeibare braadboter

1/2 chorizo grof (worst, a 250 g), in dunne, kwart plakjes

1 grote ui, grofgesnipperd

1 gele paprika, in blokjes

200 gram diepvries sperziebonen, ontdooid

525 water

1 kippenbouillontablet

150 gramwitte rijst

Bereiding:

Warm wat braadboter op, braad de kip op hoog vuur rondom bruin in enkele minuten en bestrooi ondertussen met de paprika- en cayennepeper. Schep uit de pan, voeg wat braadboter toe in de pan en bak de chorizo 3 minuten. Voeg de ui toe en bak 5 minuten. mee. Schep de paprika, sperziebonen en het bouillonblokje erdoor. Schenk het water erbij, voeg de rijst toe en breng aan de kook. Roer door en draai het vuur laag (standje 4). Laat het rijstmengsel met de deksel op de pan in 20 minuten gaar worden, zonder te roeren. Voeg na 10 minuten de kip toe. Breng de jambalaya eventueel op smaak met peper.