**Gumbo met kip, worst en zoete aardappel van Jamie Oliver**

Nodig:

4 kippendijen, met vel

4 kipdrumsticks, met vel

zeezout

zwarte peper

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel cayennepeper

olie

400 g gerookte worst, zoals andouille of verse chorizo (ik nam kleine droge worstjes van de Lidl, want ik vind gewone chorizo altijd wat bitter als je het bakt)

4 plakjes gerookte doorregen bacon

1 grote ui, gepeld en fijngehakt

1 groene paprika, zonder zaadjes, gehakt

1 gele paprika, zonder zaadjes, gehakt

4 stengels bleekselderij, schoongemaakt en fijngehakt

3 volle eetlepels bloem

6 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt

1 kilo zoete aardappels, geschild en fijngehakt

6 takjes verse tijm, alleen de blaadjes

4 verse laurierblaadjes

1,5 liter hete kippenbouillon

een klein bosje verse krulpeterselie

4 lente-uitjes, schoongemaakt en in dunne plakjes gesneden

Bereiding:

Wrijf de stukken kip in met zout, peper, paprikapoeder en cayennepeper. Zet een grote pan op hoog vuur, doe er een klein beetje olijfolie in en bak de kip, worstjes en bacon ongeveer 15 minuten, of tot alles goudbruin en lekker krokant is. Haal de bruine stukjes vlees eruit, maar laat het heerlijke vet in de pan zitten om die belangrijke roux van te maken. Draai het vuur laag en doe de ui, paprika en bleekselderij in de pan. Roerbak het mengsel 10 minuten tot het zacht is en roer er vervolgens de bloem door. Blijf continu zachtjes roeren tot hij mooi donker van kleur wordt. Het kan wel een minuut of 10 duren. Pindakaaskleur is een goed uitgangspunt, maar donkerder mag ook. Doe er dan de knoflook, zoete aardappels, het bruin gebakken vlees, tijm en laurierblaadjes bij en blijf nog een minuut roeren. Giet de hete bouillon bij het mengsel, breng alles aan de kook, draai het vuur laag en laat de gumbo 45 minuten op heel laag vuur pruttelen, tot de kip van het bot valt. Door het stoven vermengen de fantastische smaken zich en valt de zoete aardappel uit elkaar, waardoor de gumbo mooi dik wordt. Vis de stukken kip eruit en trek het vlees in stukjes. De botjes en velletjes kan je weggooien. Proef de gumbo en breng hem zo nodig op smaak. Hak de peterselie in grove snippers, roer die erdoor en schep de gumbo in de kommen op een hoopje luchtige rijst. Strooi er ten slotte nog wat fijngesneden lente-uitjes op en ga aan tafel.