



Gumbo met kip en worst

Vermaarde stoofpot uit Louisiana met een donkere roux, kip, pittige rookworst en de heilige drievuldigheid van ui, selder en paprika. Geserveerd op een bergje witte langkorrelige rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 gr kippendijen zonder vel, in stukken
- 250 gr pikante rookworst (andouille of chorizo), in schijfjes
- 60 gr bloem
- 60 ml plantaardige olie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 groene paprika, in blokjes
- 2 stengels selder, in blokjes
- 3 teentjes look, fijngehakt

1 liter kippenbouillon
2 tl Cajun-kruiden
1 tl gerookt paprikapoeder
2 laurierblaadjes
zout en peper naar smaak
300 gr langkorrelige rijst (drooggewicht, voor 4 porties)
2 lente-uitjes, in ringetjes

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een zware pot op middelhoog vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer onafgebroken met een houten lepel of garde. Blijf roeren gedurende 15 tot 20 minuten tot de roux een diepe, donkerbruine kleur heeft gekregen, vergelijkbaar met pure chocolade. Pas op: de roux wordt erg heet en mag niet aanbranden.
- 2.** Voeg de ui, paprika en selder toe aan de roux en roer goed door. Laat de groenten 5 minuten zachtjes bakken tot ze beginnen te slinken.
- 3.** Voeg de look, de Cajun-kruiden en het gerookt paprikapoeder toe en bak nog 1 minuut mee tot alles lekker geurt.
- 4.** Giet de kippenbouillon er geleidelijk bij, scheutje per scheutje, terwijl je voortdurend roert zodat er geen klontjes ontstaan.
- 5.** Voeg de kippenstukken, de schijfjes worst en de laurierblaadjes toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de gumbo minstens 45 minuten zachtjes pruttelen tot de kip volledig gaar en mals is en de saus mooi is ingedikt.
- 6.** Kook ondertussen de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 7.** Verwijder de laurierblaadjes en proef de gumbo. Kruid bij met zout en peper naar smaak.
- 8.** Schep een bergje warme rijst in het midden van elk diep bord, lepel de gumbo eromheen en werk af met de ringetjes lente-uitje.

Tip

De sleutel tot een geslaagde gumbo is geduld bij de roux. Roer echt onafgebroken en zet het vuur niet te hoog. Een aangebrande roux moet je weggooien en opnieuw beginnen, want de bittere smaak is niet meer te redden.

Lekker met

Versgebakken maïsbrood of krokant stokbrood past uitstekend bij gumbo om de smaakvolle saus mee op te dippen.

Dranktip

Een koude Amerikaans-stijl lager of een glas gekoelde Riesling vormt een heerlijk tegenwicht voor de pittigheid van de Cajun-kruiden.

Ontdek meer recepten op kookpot.be