Jambalaya met papayasaus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Jambalaya

250 g langkorrelige rijst

450 ml gevogeltebouillon

1½ tl komijn

½ tl chilipeper, gedroogd, gemalen

2 el rietsuiker

3 chilipepers, groen

De chilipepers halveren, ontpitten en in fijne stukjes snijden. Alle overige ingrediënten in de porseleinen vorm leggen en mengen.

150 g bleekselderij

3 knoflooktenen

100 g wortels

1 paprika, groen

1 ui, groot

De bleekselderij wassen en in 1 cm dikke, schuine stukken snijden. De knoflooktenen persen. De wortels wassen, schillen en in dunne, schuine stukken snijden. De paprika in vieren delen en in reepjes snijden. De ui schillen en fijn hakken. Alle groenten over de rijst verdelen. De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 40 Mins

1 kippenborst, ca. 160 g

olie

250 g zalmfilet

200 g rauwe garnalen

1 tl zout

1 limoen, sap

De kippenborst in 2 cm grote blokjes snijden. Olie in een pan verhitten, de kipstukjes toevoegen en aan alle kanten ca. 4 minuten aanbraden. De kipstukjes in een kom doen en laten afkoelen.

De zalmfilet in 2 cm grote blokjes snijden, met de garnalen aan de kipstukjes toevoegen en zouten.

De porseleinen vorm uit de gaarruimte nemen en de rijst en de groenten goed roeren.

Vlees en vis over de gestoomde rijst verdelen en met limoensap besprenkelen. Verder stomen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 5 Mins

Papayasaus

1 papaya, ca. 320 g

1 peperoncino, rood

½ bosje koriander

70 g ketchup

De papaya schillen, ontpitten en in blokjes snijden. De peperoncino halveren, ontpitten en grof hakken. De korianderblaadjes plukken en met de peperoncino, de ketchup en de helft van de papaya pureren.

De overige papayastukken onder de saus scheppen en met de Jambalaya serveren.

Tips

De papayasaus kan ook goed met gegrilde vlees- en visgerechten worden gecombineerd.

Het gerecht met peperonciniringen garneren.

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019