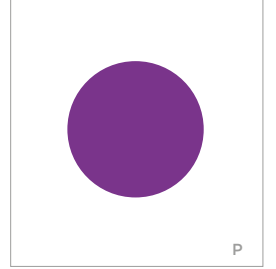




Jambalaya med chorizo och vildris

20-30 minuter



Gräddfil



Gul Paprika



Chorizo



Ay Cajun-Ba



Köttbuljong



Bladselleri



Tomatpuré



Bladpersilja



Basmati Vildris



Purjolök

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Kastrull, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten

Ingredienser

	2 P	4 P
Vatten* (steg 1)	3 dl	6 dl
Basmati vildris	150 g	300 g
Salt* (steg 1)	¼ tsk	½ tsk
Chorizo korv	200 g	400 g
Bladselleri 10)	2 st	4 st
Purjolök	½ st	1 st
Gul paprika	1 st	2 st
Tomatpuré	½ burk	1 burk
Ay Cajun-ba 14)	4 g	8 g
Vatten* (steg 3)	1 dl	2 dl
Köttbuljong	4 g	8 g
Bladpersilja	1 påse	1 påse
Gräddfil 7)	½ paket	1 paket

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 417 g
Energi	649 kJ/155 kcal	2706 kJ/647 kcal
Fett	7 g	28 g
Varav mättat fett	3 g	13 g
Kolhydrat	18 g	73 g
Varav sockerarter	3 g	12 g
Protein	5 g	21 g
Fiber	2 g	7 g
Salt	0,9 g	3,7 g

Allergener

7) Mjölk 10) Selleri 14) Sulfiter

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V44



Koka ris

Koka upp en kastrull med **vatten*** [3 dl | 6 dl].

Tillsätt **ris** och **salt*** [¼ tsk | ½ tsk], sänk till låg värme och sjud under lock i 15 min.

Låt vila med lock fram tills steg 5.



Blanda dressing

Finhacka **persilja**.

Blanda **gräddfil**, **persilja** (spara lite till garnering) och en skvätt **vatten** i en liten skål. Smaka av med **salt*** och **peppar***.



Förbered råvaror

Tärna **chorizo** i 1 cm stora bitar.

Skiva **selleri** tunt.

Ansa **purjolök** [½ st, 2P], halvera den på längden och skär i 1 cm tunna skivor.

Halvera kärna ur och skär **paprika** i 2 cm stora bitar.



Tillsätt ris

Tillsätt färdigkokt **ris** till stekpannan och rör om ordentligt.



Stek korv & grönsaker

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Stek **chorizo** och **grönsaker** i 4-5 min.

Tillsätt **tomatpuré** [½ burk, 2P], **Ay Cajun-ba**, en nypa **salt*** och **peppar***. Stek i ytterligare 1-2 min.

Sänk till medelvärme. Tillsätt **vatten*** [1 dl | 2 dl] och **köttbuljong**, och koka i 3-5 min.



Servera

Lägg upp **jambalaya** i skålar. Ringla över **persiljedressing** och garnera med resterande **persilja**.

Smaklig måltid!

Hello jambalaya!

Namnet Jambalaya kommer från det provencalska ordet jambalaa, som betyder blandning!