

Vissoep Jambalaya

Ingredienten

Trinity: (Holy Trinity is een mengsel van ui, bleekselderij en groene paprika en wordt in heel veel Cajun- en Creoolse gerechten gebruikt.)

3 a 4 stengels bleekselderij
2 uien
1 groene en rode paprika

250 gram chorizo (in blokjes)
25 gram boter
1 flinke eetlepel bloem
200 gram rijst
250 gram (stevige) witvis
250 gram gepelde garnalen (groot)
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 eetlepels Cajun kruidenmix:
zout
zwarte peper
knoflookpoeder

Bereidingswijze

Snipper de ui, de steel van de bleekselderij en de paprika. Snijd chorizo in blokjes. Verhit boter in een braadpan en fruit de ui en knoflook even aan. Voeg de bloem erbij en maak hiervan een roux. Vul het aan met ca 1,5 liter water. Schep de Trinity en de kruidenmix erdoor en smoor het geheel circa 5 minuten. Voeg de chorizo toe en laat het geheel ca 30 minuten sudderen. Halverwege even doorroeren. Schep de garnalen, de witvis en peterselie erdoor en warm het gerecht nog ca. 2 minuten goed door. Voeg een bouillonblokje toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Serveer met de rijst

Bijzonderheden

Met dank aan Ria Bartels!