



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels olijfolie
- 200 - 300 gram chorizo of merguez
- 2 uien, fijngesneden
- 1 groene paprika (in reepjes)
- 2 rode pepers (zeer fijn gesneden)
- 2 stengels bleekselderij in stukjes
- 3 teentjes knoflook
- 250 gram langkorrel rijst
- 150 - 200 gram rauwe ham in reepjes
- 1 blaadje laurier
- zout en peper
- 400 gram grote gekookte garnalen
- 4 lente uitjes in dunne ringen
- 2 eetlepels fijngesneden peterselie

Bereiding

Verhit de olie en bak hierin de chorizo of merguez welke in stukjes is gesneden, in plus minus 5 minuten rondom bruin. Schep de worst uit de pan. Bak de ui, paprika, rode peper, bleekselderij en knoflook 5 minuten in het achtergebleven braadvet. Voeg de rijst toe en bak deze onder het roeren ongeveer 4 tot 5 minuten mee. Voeg dan de ham, laurier, zout en peper toe, breng het mengsel aan de kook en laat het afgedekt op zacht vuur ongeveer 20 minuten koken tot de rijst gaar is. Voeg dan pas de garnalen toe en de lente ui en warm dit even mee. Bestrooi het gerecht voor het serveren met de peterselie.