



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Jambalaya med quinoa, kapers, fetaost og koriander

Jambalaya

1 stk hvitløksfedd
1 stk sjalottløk
1 stk selleristang
1 stk søtpotet
1 pakke svarte bønner
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke chipotlemiks
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
3–4 ts kapers
200 g ferdigkokt quinoa
🏠 3 dl vann

Servering

½ pakke vårløk
1 bunt koriander
50 g spinat
50 g fetaost

•
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- Jambalaya, forberedelse:** Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og kutt sjalottløken i terninger. Skyll og kutt selleristangen og søtpoteten i mindre biter. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- Jambalaya:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken, løken, selleristangen, søtpoteten, basilikum- og oreganokrydderet og 1 ts av chipotlemiksen i 2–3 minutter.
- Jambalaya, fortsettelse:** Tilsett bønnene, de hakkede tomatene, grønnsaksbuljongen, 3 dl vann og 3–4 ts av kapersen. La jambalayaen småkoke under lokk på middels varme i omtrent 10 minutter. Ha i quinoaen, og kok videre i 3 minutter. Smak til med salt og pepper, og eventuelt mer av chipotlemiksen.
- Servering:** Skyll og kutt vårløken i skiver. Skyll og finhakk korianderen. Skyll spinaten i kaldt vann. Smuldre fetaosten over jambalayaen, og topp med korianderen og vårløken. Server spinaten til retten.

Tips fra kokken: Tilsett litt tabasco og tamarisauis i jambalayaen for en mer autentisk smak.