

# Jambalaya

Opskrift til 4 pers.

## Ingredienser:

250g kylling i tern

100g chorizo i tern/skiver

2 spsk. olie

1 løg i tern

2 fed hvidløg i tern/knust

1 tsk. paprika

1 tsk. oregano

1 rød peberfrugt i tern

3 spsk. tomatpuré

1 dåse hakkede tomater

300 g ris

6 dl grøntsagsbouillon

Salt og peber

Evt. chiliflager, saften fra en lime og rejer

1. Varm en gryde op med olie og steg kylling og chorizo til det er brunt på alle sider.
2. Skru ned for varmen og tilsæt løg, hvidløg og paprika (evt. også chiliflager).
3. Når løgene er klare tilsættes oregano, peberfrugt, tomatpuré, hakkede tomater og de ukogte ris. Lad det stege i et par minutter under omrøring.
4. Tilsæt grøntsagsbouillon, kog det op og sku så ned og lad det simre i 10-14 minutter under låg.
5. Sluk for varmen og lad retten stå i yderligere 10 minutter.
6. Smag retten til med salt og peber. (Evt. tilsæt limesaft og rejer).
7. Server den lækre ret for nogen du holder af.



# Bananer med chokolade

Opskrift til 4 pers.

## Ingredienser:

2-4 modne bananer

Chokolade (el. pålægchokolade)

Evt. flødeskum eller is

1. Skær bananerne (med skræl) halvt igennem på langs ca. 2 cm fra hver ende.
2. Åben bananerne lidt langs den rille du har lavet og tryk chokoladestykker ned i.
3. Steg banerne over bål, på grill eller i ovnen på 200 grader varmluft. Pak evt. bananerne ind i sølvpapir.
4. Bananerne er færdige når de er sorte udenpå, chokoladen er smeltet og de er blevet helt bløde indeni.
5. Server evt. med flødeskum eller is. Ellers smager de også ret lækkert for sig selv.
6. Kan spises direkte af skallen.

