

Gumbo

Toplam 195 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 107 dk

6 kişilik

Zor

~340 kcal

Açılış 16/10

Louisiana gumbo koyu roux, bamyası, tavuk ve deniz ürünüyle derin aromalı bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 300 gr Karides
- 250 gr Bamyası
- 60 gr Un
- 2 dal Kereviz sapı

Yapılış

1. Un ve yağ kalın tencereye alın.
2. Roux karışımını ateşte 18 dakika kavurun, rengi koyulaşsın ama yanmasın.
3. Doğranmış sebzeleri ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Tavuk ve sıcak suyu tencereye katın.
5. Gumbo'yu 75 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Karidesi ekleyip 8 dakika daha pişirin, deniz ürünü sertleşmesin.
7. Yemeği 5 dakika dinlendirip pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Roux'u koyu bakı rengine gelene kadar çevirin, gumbo derin tadıyla kazanılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında beyaz pirinç ve acı sos sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Kereviz