

# New Orleans Deniz Mahsullü Gumbo

Toplam 165 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 90 dk 6 kişilik Zor ~510 kcal Açılış 17/10

Gumbo, koyu roux, kereviz, biber, soğan, karides ve sosisle ağ ağ pişen yoğun aromalı bir New Orleans tenceresidir.

## Malzemeler

- 500 gr Karides
- 300 gr Tütsülenmiş sosis
- 0.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Sıyık yağ
- 3 dal Kereviz sapı
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 6 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılış

1. Un ve yağ tencerede 20-25 dakika koyu kahverengi roux yapın.
2. Soğan, biber ve kerevizi roux içinde 8 dakika yumuşatın.
3. Sosisleri ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Tavuk suyunu azar azar ekleyip 45 dakika kaynatın.
5. Karidesleri katı 4-5 dakika pembeleşene kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Roux rengini acele etmeden koyulaştırma gumbonun temel lezzetini verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç ve taze soğanla sıcak kaselerde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Kereviz