

New Orleans Karides Etouffee

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Etouffee, karidesi koyu roux, soğan, kereviz, biber, domates ve Cajun baharatlarla pirinç üstüne taşınan Louisiana yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Karides
- 0.3 su bardağı Un
- 80 gr Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Yeşil biber
- 1 su bardağı Domates püresi
- 2 su bardağı Karides suyu
- 1 yemek kaşığı Cajun baharat
- 4 su bardağı Pişmiş pirinç
- 3 dal Taze soğan

Yapılış

1. Tereyağı eritip unu ekleyin.
2. Roux'u orta ateşte 10 dakika fındık rengine gelene kadar karıştırın.
3. Soğan, kereviz sapı ve biberi ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Domates püresi, karides suyu ve Cajun baharatı ekleyin.
5. Sosu 15 dakika koyulaştırın.
6. Karidesleri ekleyip 5 dakika pembeleşene kadar pişirin.
7. Etouffee'yi pirinç üstünde taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Roux'u fındık rengine getirmek sosun yanmadan derinleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, taze soğan ve acı sosla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

Kereviz

Kuruyemiş