

Gumbo

Toplam 120 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 90 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 yağla koyu renkli roux hazırlayın.
2. Tavuk, sebze ve suyu ekleyip 75 dakika pişirin.
3. Karidesi ekleyip 8 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Kereviz