

Louisiana Karidesli Gumbo

Toplam 105 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 80 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal

Louisiana karidesli gumbo, koyu roux, kereviz, biber, soğan, sosis ve karidesle derin aromalı bir Güney çorbasıdır.

Malzemeler

- 500 gr Karides
- 300 gr Tütsülü sosis
- 0.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Sıyık yağ
- 2 dal Kereviz sapı
- 2 adet Yeşil biber
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç

Yapılışı

- Un ve yağ tencerede 18-20 dakika koyu kahverengi roux olana kadar karıştırın.
- Kereviz sapı biber ve soğan rouxa ekleyin.
- Sosisleri 6 dakika kavurun.
- Sıcak su ekleyip gumboyu 45 dakika kaynatın.
- Karidesleri ekleyip 5 dakika pişirin, pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Rouxu sürekli karıştırmak yanma riskini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Kereviz