

New Orleans Tavuklu Gumbo

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 17/10

Gumbo, tavuk, tütsülü sosis, kereviz, biber, soğan, okra, roux ve Cajun baharatları ile bir Louisiana güvecinde toplanır.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but eti
- 250 gr Tütsülü sosis
- 5 yemek kaşığı Un
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 adet Soğan
- 2 dal Kereviz sapı
- 2 adet Yeşil biber
- 250 gr Okra
- 1.2 litre Tavuk suyu
- 2 tatlı kaşığı Cajun baharatı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yağ ve unu tencerede 12 dakika fışkırması rengine kadar kavurun.
2. Soğan, kereviz ve biberi ekleyip 6 dakika yumuşatın.
3. Tavuk parçalarını ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Sosis, Cajun baharatı ve tavuk suyunu ekleyin.
5. Gumbo'yu 25 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Okrayı ekleyip 12 dakika daha pişirin.
7. Tuzunu ayarlayıp pirinç üzerinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Roux rengini fışkırmasına döndürmek gumbo tabanını kalınlık verir; yanarsa baştan yapmak gerekir.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç üstüne kepeyle alıncaya soğan ve acısosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kereviz