

# New Orleans Karides Etouffee

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açlık bar 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 baharatı
- 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