

# Shrimp and Grits

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~580 kcal

Açılış 9/10

Shrimp and grits, kremalı sirmigi üstüne sarımsaklı karides ve biberli tava sosu koyan Amerikan Lowcountry klasiğidir.

## Malzemeler

### Grits için

- 1 su bardağı sirmigi
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 120 gr Cheddar peyniri

### Karides için

- 600 gr Karides
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Kırmızı biber
- 3 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 1 adet Limon

## Yapılış

1. Süt ve suyu kaynatıp sirmigini azar azar ekleyin.
2. Gritsi kısıttı 25 dakika karıştırarak pişirin.
3. Tereyağı ve cheddar peynirini ekleyip kremalı yapıpın.
4. Karidesleri tuz ve karabiberle baharatlayın.
5. Sarımsak ve kırmızı biberi zeytinyağında 2 dakika çevirin.
6. Karidesleri ekleyip 3 ila 4 dakika pembeleşene kadar pişirin.
7. Gritsi tabaklara alıp üstüne karidesli sosu koyun.
8. Taze soğan ve limonla servis edin.

Karidesi sosun sonunda k1sıpişirmek lastikleşmesini önler.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve limon dilimiyle s1calservis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt