

Gumbo

Ingredienser:

Kreoler-krydderi

7 1/2 spsk paprika
6 spsk salt
6 spsk hvidløgpulver
3 spsk løgpulver
3 spsk. sort peber
3 spsk cayennepeber
3 spsk tørret oregano
3 spsk tørret timian

Gumbo

4½ dl olie jordnøddeolie er bedst
4½ dl mel
6 store løg hakkede
6 grønne pebre hakkede
12 stængler blegselleri hakkede
18 fed hvidløg hakkede
Ca. 3½-5 liter hønsebouillon
6 laurbærblade
12 spsk kreoler-krydderi efter smag
3 tsk tørret timian
Salt og friskmalet peber
3 stor kylling skåret i passende stykker
Ca. 1.500 g god pølse skåret i passende stykker
Et bundt hakket persille
Lidt olie til bruning

Ris

2 kg Jasminris

Fremgangsmåde

1. Kyllingestykkerne krydres med krydderiblanding og evt. ekstra salt og peber og brunes hurtigt i lidt olie. Pølsestykkerne brunes ligeledes, og kødet sættes til side.
2. Så kommer vi til den såkaldte "roux", som er meget typisk for det kreolske køkken. Det er sådan set det samme som vores "opbagning", men med olie i stedet for.
3. I en stor tykbundet gryde varmer man 4½ dl olie op og tilsætter melet. Nu gælder det så om at bage melet af under konstant omrøring over medium

varme, indtil massen er nøddebrun. Forlad den ikke! Og lad den ikke blive for mørk!

4. Når den rigtige kulør er opnået, tilsætter man grøntsagerne og steger dem under omrøring i ca. 4-5 minutter. Så tilsættes bouillon, kylling, pølse samt krydderier, og man koger det for svagt blus i en times tid. Fedtet skummes af, og man tilføjer persillen.
5. Det gør ikke noget, hvis retten simrer længere, så fortvivl ikke, hvis din planlægning skrider. Den er videre endnu bedre dagen efter.
6. Tilbered risene efter anvisning
7. Server med ris.