KIKKOMAN

Gumbo, okra ve pirinç eşliğinde teriyaki soslu deniz ürünleri

MALZEMELER

10 porsiyon

Gumbo için:

200 gr	tereyağı
100 gr	buğday unu (tip 405)
200 gr	doğranmış yeşil biber
200 gr	doğranmış soğan
200 gr	doğranmış kereviz
	Kızartmak için yağ
5 gr	kimyon tozu
5 gr	karabiber
5 gr	sarımsak tozu
5 gr	acı paprika tozu
1 litre	balık suyu
200 ml	Kikkoman Teriyaki Marine
600 gr	derisiz somon fileto
400 gr	deniz tarakları (kabukları alınmış)
500 gr	soyulmuş karides
50 ml	yeşil limon suyu

Ek olarak:

300 gr	pirinç
	Tuz
400 gr	okra (ince dilimlenmiş)
50 gr	taze soğan (ince dilimlenmiş)
	Kızartmak için yağ

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tereyağını büyük bir tencerede eritin. Orta ateşte, unu ekleyip sürekli karıştırarak, karamelize kahverengi olana kadar pişirin. Bu işlem yaklaşık 30 dakika sürebilir. Bu sırada, sebze küplerini biraz yağla orta ateşte 10-15 dakika boyunca kavurun. Baharatları, sonlara doğru ekleyin. Mirepoix (sebze karışımını), roux istenilen renge ulaşana kadar bir kenara koyun. Mirepoix'i roux'a ekleyin. Ardından balık suyunu ve Kikkoman Teriyaki Marinade'i ekleyin. Kısık ateşte, ara sıra karıştırarak yaklaşık 15 dakika kaynatın.

Adım 2

Pirinçleri paket talimatlarına göre pişirin. Bu sırada somon, deniz tarakları ve karidesleri lokmalık parçalara ayırın. Somon, deniz tarakları ve karidesleri sebze suyuna ekleyin ve hafifçe kaynamaya bırakın. Okra'yı, az yağ ile kızmış tavada 1-2 dakika kadar soteleyin. Gumbo'yu tuz ve yeşil limon suyu ile tatlandırın. Gumbo'yu okra ve taze soğanlarla süsleyin. Pirinçle birlikte servis edin. Servis yaparken, sebze suyunu, deniz ürünlerini, okra ve taze soğanları pirincin üzerine ekleyin.