



Gumbo

Aineet: 15-20 annosta
2½ dl öljyä
1 kg broilerin fileesuikaleita
(suolaa)
750 g mausteista makkaraa kuutioina
2½ dl vehnä jauhoja
10 dl kuutioiksi pilkottua sipulia
5 dl pilkottua lehtiselleriä
5 dl pilkottua vihreää paprikaa
1 rkl pilkottua valkosipulia
2 l lihaliemiä
cajun-maustetta
5 dl pilkottua purjoa

- Valmistus:
1. Kuumenna öljy kattilassa. Ruskista broilerin suikaleet keskilämmöllä ja mausta. Lisää makkara pataan ja ruskista kevyesti. Nosta broileri ja makkara padasta.
 2. Valmista jauhosuuruus, roux: Lisää pataan jääneeseen kuumaan öljyyn jauhot varovasti vähän kerrallaan ja koko ajan sekoittaen. Padassa ei saa olla yhtään ruoan palasia, jottei kastike pääse palamaan. Siivilöi tarvittaessa öljy.
 3. Sekoita voimakkaasti ja taukoamatta. Odota, kunnes suuruksesta tulee halutun värinen. Jatkuva sekoittaminen on tärkeää, ettei suuruus pääse palamaan. Mustat täplät kertovat, että suuruste on palanut. Palanut roux on pilalla.
 4. Kun roux on sopivan ruskeaa, siirrä pata pois kuumalta liedeltä ja lisää hienonnetut sipulit, sellerit ja paprikat.
 5. Lisää valkosipulia ja jatka sekoittamista. Kun vihannekset ovat hieman pehmentyneet, lisää broileri ja makkara muhimaan vihannesten kanssa.
 6. Sekoita lihaliemi varovasti pataan ja saata seos kiehumispisteeseen. Vähennä lämpöä ja anna seoksen poreilla hiljalleen reilun tunnin ajan. Mausta cajun-mausteella.
 7. Lisää hienonnettu purjo noin kymmenen minuuttia ennen tarjoilua.

Vihje:

Suojaa kädet, kun valmistat suurusta, sillä roux on kuumaa ja voi roiskuessaan aiheuttaa palovammoja.