KIKKOMAN

Teriyakigumbo med fisk og skaldyr, okra og ris

INGREDIENSER

10 Portioner

Gumbo:

200 g	smør
100 g	hvedemel, type 405
200 g	grøn peberfrugt, i tern
200 g	løg, i tern
200 g	bladselleri, i tern
	Stegeolie
5 g	stødt spidskommen
5 g	stødt peber
5 g	hvidløgspulver
5 g	stærk paprikapulver
1 liter	fiskebouillon
200 ml	Kikkoman teriyaki marinade
600 g	aksefilet uden skind
400 g	kammuslinger, uden skal
500 g	rejer, uden skal
50 ml	limesaft

Derudover:

300 g	ris
	Salt
400 g	okra, i tynde ringe
50 g	forårsløg, i tynde skiver
	Stegeolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Smelt smør i en stor gryde. Tilsæt mel til smørret, og rør det ved middel varme, indtil det næsten er karamelbrunt. Dette kan tage op til 30 minutter. Steg imens grøntsagsternene i en smule olie i en stor gryde ved middel varme i 10-15 minutter. Tilsæt krydderierne kort før slut. Sæt grøntsagsblandingen, mirepoix, til side, indtil smørblandingen, roux, har opnået den ønskede farve. Tilsæt mirepoix til den færdige roux, og tilsæt derefter fiskebouillon og Kikkoman teriyaki marinade. Lad det hele simre ved lav varme i ca. 15 minutter, mens du rører af og til.

Step 2

Kog risen i henhold til pakkens anvisninger. Skær imens laks, kammuslinger og rejer i mundrette stykker. Tilsæt laks, kammuslinger og rejer til grøntsagsblandingen, og bring det hele forsigtigt i kog. Steg skiverne af okra i en smule olie i 1-2 minutter. Smag gumboen til med salt og limesaft. Top den færdige gumbo med okra og forårsløg, og server den sammen med risen.