KIKKOMAN

Teriyaki sjømatgumbo med okra og ris

INGREDIENSER

10 porsjoner

Gumbo:

200 g	smør
100 g	siktet hvetemel
200 g	grønn paprika, ternet
200 g	løk, ternet
200 g	selleri, ternet
	Stekeolje
5 g	malt spisskummen
5 g	malt pepper
5 g	hvitløkspulver
5 g	sterkt paprikapulver
1 liter	fiskekraft
2 dl	Kikkoman Teriyaki Marinade
600 g	laksefilet uten skinn
400 g	kamskjell, uten skjell
500 g	reker, skrelt
0,5 dl	limesaft

Dessuten:

300 g	ris
	Salt
400 g	okra, i tynne ringer
50 g	vårløk, i tynne ringer
	Stekeolje

TILBEREDNING

Steg 1

Smelt smøret i en stor kasserolle. Ha melet oppi smøret på middels varme og rør om konstant til jevningen nærmest er karamellbrun. Denne prosessen kan ta vel 30 minutter. I mellomtiden, stek grønnsaksterningene med litt olje i en stor kasserolle på middels varme i 10-15 minutter. Tilsett krydderne mot slutten. La mirepoixen stå inntil jevningen har fått ønsket farge. Ha mirepoixen oppi jevningen og tilsett deretter fiskekraft og Kikkoman Teriyaki Marinade. La det småkoke på lav varme i ca. 15 minutter. Rør om iblant.

Steg 2

Kok risen i henhold til anvisningene på pakken. I mellomtiden, skjær laks, kamskjell og reker i munnfullstore biter. Ha laks, kamskjell og reker oppi grønnsakskraften og gi et lett oppkok. Sauter okraen i en varm panne med litt olje i 1-2 minutter. Krydre gumboen med salt og limesaft. Topp med okra og vårløk og server med ris.