

Teriyaki skaldjursgumbo med okra och ris

INGREDIENSER

10 Portioner

Till gumbon:

200 g	smör
100 g	vetemjöl, typ 405
200 g	grön paprika, tärnad
200 g	lök, tärnad
200 g	selleri, tärnad
	Olja för stekning
5 g	malen spiskummin
5 g	malen peppar
5 g	vitlökspulver
5 g	varmt paprikapulver
1 liter	fiskbuljong
200 ml	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
600 g	skinnfri laxfilé
400 g	pilgrimsmusslor, utan skal
500 g	räkor, skalade
50 ml	limejuice
Dessutom:	
300 g	ris
	Salt
400 g	okra, i tunna ringar
50 g	salladslök, i tunna ringar
	Olja för stekning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Smält smöret i en stor kastrull. Tillsätt mjölet till smöret på medelvärme och rör hela tiden tills det blir nästan karamellbrunt. Denna process kan ta upp till 30 minuter. Rosta under tiden grönsakstärningarna med lite olja i en stor kastrull på medelvärme i 10-15 minuter. Tillsätt kryddorna strax innan slutet. Ställ grönsaksmixen åt sidan tills redningen nått önskad färg. Tillsätt grönsaksmixen till redningen och addera sedan fiskbuljongen och Kikkoman Teriyaki-marinad. Låt sjuda på låg värme i cirka 15 minuter, rör om då och då.

Steg 2

Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen. Skär under tiden laxen, pilgrimsmusslorna och räkorna i lagom stora bitar. Tillsätt laxen, pilgrimsmusslorna och räkorna i grönsaksbuljongen och koka försiktigt upp. Fräs okran i en het panna med lite olja i 1-2 minuter. Smaksätt din gumbo med salt och limejuice. Toppa med okran och salladslöken och servera med riset. Servera grönsaksbuljongen, skaldjur, okra och salladslök till riset.