



SKALDJUR

Gumbo à la Albybyn

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4-6**



Den här grytsoppan är jättegod, festlig och enkel att göra. Servera med ris och ett gott bröd!

Rätten är populär i Lousianna och det blir en smakrik mix av fisk och kött. Har du rester kvar från en skaldjurskväll eller har några goda köttbitar över så funkar det perfekt att ha i din Gumbo!



INGREDIENSER

400 g kycklinglårfilé
300 g kryddig korv, typ chorizo eller liknande.
0.5 kg oskalade räkor
15 st kokta kräftor alt 1 burk kräftstjärtar
1 st röd paprika
2 st gula lökar
3-4 klyftor vitlök
1-2 stjälkar blekselleri
1 färsk chili eller chiliflakes
1 msk paprikapulver

1 burk majs
500 g passerade tomater
5 dl buljong fisk+höns
1/2 citron, saften av den
0.5 dl hackad timjan och oregano alt. 1 msk torkad
maizena+vatten till redning
olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala räkorna. Dela korven och paprikan i bitar, skiva selleri, hacka lök och vitlök.
- 2** Dela kycklingen i bitar, bryn den i olja och krydda den rejält med salt, peppar och paprikapulver, lägg över i en gryta.
- 3** Bryn korven och alla grönsakerna i omgångar och lägg allt i grytan.
- 4** Tippa i tomater, buljong, citronsaft och låt allt puttra ihop. (Jag lät kräfhuvudena koka med några minuter och tog sedan upp dom.)
- 5** Red av grytan med lite maizena så såsen blir simmig.
- 6** Lägg i de rensade räkorna, kräftstjärtarna och majsens. Låt allt bli varmt och smaka av med kryddor, örter och ev. mera citron.
- 7** Det passar fint med kokt ris till tycker jag och något gott bröd!