



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. august 2016

## Hovedret

### Chicken gumbo med krydret pølse (6 personer).

#### Ingredienser:

##### **Kreoler-krydderi:**

2½ spsk paprika, 2 spsk salt, 2 spsk hvidløgpulver, 1 spsk løgpulver, 1 spsk sort peber, 1 spsk cayennepeber, 1 spsk tørret oregano, 1 spsk tørret timian.

##### **Gumbo:**

1½ dl olie (jordnøddeolie er bedst), 1½ dl mel, 2 store løg (hakket), 2 grønne pebre (hakket), 4 stængler bladselleri (hakket), 4-6 fed hvidløg (hakket), ca. 1½-2 liter hønsebouillon, 2 laurbærblade, 4 spsk kreoler-krydderi (efter smag), 1 tsk tørret timian, salt og friskmalet peber, 1 stor kylling skåret i passende stykker, ca. 800 g god, røget pølse skåret i passende stykker, 1 bundt forårsløg, hvoraf man bruger den hakkede, grønne top, et bundt hakket persille, lidt olie til bruning.

Kyllingestykkerne krydres med krydderiblanding og evt. ekstra salt og peber og brunes hurtigt i lidt olie. Pøsestykkerne brunes ligeledes, og kødet sættes til side.

Så kommer vi til den såkaldte "roux", som er meget typisk for det kreolske køkken. Det er sådan set det samme som vores "opbaging", men med olie i stedet for.

I en stor tykbundet gryde varmer man 1½ dl olie op og tilsætter melet. Nu gælder det så om at bage melet af under konstant omrøring over medium varme, indtil massen er nøddebrun. Forlad den ikke! Og lad den ikke blive for mørk!

Når den rigtige kulør er opnået, tilsætter man grøntsagerne og steger dem under omrøring i ca. 4-5 minutter. Så tilsættes bouillon, kylling, pølse samt krydderier, og man koger det for svagt blus i en times tid. Fedtet skummes af, og man tilføjer det grønne af forårsløgene og persillen.

Det gør ikke noget, hvis retten simrer længere, så fortvivl ikke, hvis din planlægning skrider. Den er endnu bedre dagen efter.

Server ris og groft brød til.

