



Kreolikatkaravut

Aineet: 2 valkosipulinkynttä
2 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
½ tl sokeria
2 vihreää paprikaa
3 sipulia
1 tölkki tomaattimurskaa
2 rkl persiljasilppua
½ tl timjamia
2 laakerinlehteä
400 g kuorittuja katkarapuja
1 rkl worcesterkastiketta
½ tl cayennepippuria

Valmistus: Kuullota murskattu valkosipuli öljyssä pannulla. Lisää suola, sokeri, suikaloitu paprika ja silputtu sipuli.

Anna hautua

viitisen minuuttia. Lisää tomaattimurska ja mausteet.

Hauduta seosta kannen alla puoli tuntia, kunnes seos sakenee.

Lisää katkaravut ja lämmitä seosta uudelleen, mutta älä keitä, jottei katkaravut sitkisty.