



Jättikatkarapuja "La Louisiana"

Aineet: Creole mausteseos
10tl paprikajauhetta
5tl suolaa
3tl sipulipulveria
3tl valkosipulipulveria
3tl cayennepippuria
2tl valkopippuria
2tl mustapippuria
1½ tl timjamia
1½tl oreganoa
400 g perattuja jättikatkarapuja
150 g suolatonta voita
1 rkl worchestershire kastiketta
1 rkl grereole kalamaustetta
2-3 rkl kuivaa valkoviiniä
3 rkl kermavaahtoa
1 dl hienonnettua salotti- tai tavallista sipulia

Valmistus: Ota voista n. 30 g. Kuumenna voi ja paista siinä sipulit ja jättikatkaravut pari minuuttia. Mausta jättikatkaravut mausteseoksella.

Lisää worchestershire ja viini. Vähennä lämpöä. Laita pannuun pieniksi paloiksi leikattu kylmä voi ja hiljaa pannua pyörittäen imeytä voi pannussa olevaan liemeen. Lisää lopuksi kermavaahto ja kuumenna kiehuvaaksi. Tarjoa riisin kanssa.