



Holy Gumbo!

TEKSTI JA KUVAT: NELLI SAURI

Sain haasteen: kokkaa jotakin New Orleans -teemalla. Minä, joka en ole koskaan ollut Louisianassa! Mutta mitään uutta ja arvokasta ei opi, jos ei ensin uskalla, joten päätin mennä siitä mistä aita on korkein ja kokata tätä juttua varten Louisianan perinteisimmän ruokalajin gumbon.

Ei kun asiaa tutkimaan ja etelän keittiöön perehtymään. Vaikka cajun/kreolilainen keittiö onkin minulle entuudestaan tuntematon, onneksi kyseessä on Amerikka, jossa melkein kaikki on lainattua ja omannäköiseksi muunneltua, ja siksi muiden maiden keittiöistä tutut elementit tulevat täälläkin vastaan. Esimerkiksi kastikkeeseen kauniin tumman värin ja hyvän saostuksen antava roux, joka on klassisen ranskalaisen keittiön kulmakiviä – Ranskassa se tosin tehdään voihin ja Louisianassa öljyyn.

Parasta gumbo-reseptiä etsiessä huomasin, ettei tarkkoja sääntöjä oikein ole. Paras gumbo on aina oman äidin tai mummon tekemä, ja resepti on vähän sinne sun tänne. Tiedyt elementit toistuvat kuitenkin lähes joka reseptissä, ja niiden pohjalta rakensin omani.

Vihannekset

Varsiselleri, sipuli ja vihreä paprika: ilman näitä ei gumbo ole gumbo. Jotkut harvat käyttävät punaista paprikaa sen pehmeuden ja makeuden vuoksi, mutta useimmat vannovat nimenomaan vihreän paprikan tuovan sen oikean pikantin maun. Vaikka punainen olisikin kastikkeessa kauniimpi, en ensikertalaisena tohdi lähteä kikkailemaan ja päätän kiltisti käyttää vihreää paprikaa.

Okra

Klassisessa gumbossa on Afrikasta orjien mukanaan tuomaa okraa, joka saostaa kastikkeen luonnollisesti. Sitä löytää parhaiten aasialaisiin aineksiin erikoistuneista ruokakaupoista.

Liha

Ihan sama mitä, kunhan sitä on! Gumbo voi sisältää erilaisia meren eläviä, porsaan, naudan, tai kanan lihaa tai andouille-savumakkaraa, tai kaikkia sulassa solussa. Ainoa sääntö on, että fileepaloja ei gumboon laiteta, vaan ruhoista käytetään ne osat, joita keitetään kauan ja hartaasti maun ja rasvan irrottamiseksi. Päätän käyttää lähikaupan maukasta ja pippurista tuoremakkaraa sekä kanan koipipaloja.

Mausteet

Mausteiden määrä vaihtelee todella paljon, eikä yksinkertaisimmillaan gumboon laiteta muuta kuin mustapippuria ja cayennepippuria. Lisään omaani vielä paprikaa, valkosipulia, laakerinlehtiä ja tuoretta persiljaa. Sinapinsiemeniä, timjamia ja kuminaa ripautan ehkä seuraavalla kerralla – tai kokeilen erityistä cajun-maustesekoitusta, jos löydän.

Roux

Saosteen, roux:n, hidas keittäminen on kärsivällisyyttä kysyvä taitolaji, ja sen oikea tummuus johdetaan kokin ihonväristä. Kalvakaana suomalaisena ei tämä sääntö tuota kovinkaan kaunista kastiketta, joten päätän keittää roux:ta 20 minuuttia jonkinlaisen tummuuden saavuttamiseksi, mutta kitkeryyden välttämiseksi.

Näiden taustatietojen kanssa uskaltauduin lieden ääreen.

Nelli Sauri pitää nellysdaily.com-nimistä ruokablogia, josta löytyy lisää USA-aiheisia reseptejä SAM-otsikon alta. Nelli kokkaa myös 10 kertaa vuodessa ilmestyvissä sähköisissä SAM-uutiskirjeissä. Jos et saa vielä uutiskirjettä, filaa omasi osoitteesta uutiskirje.samsuomi.fi/





Miltä gumbo sitten maistui? Olen keho arvioimaan keitoksiani puolueettomasti, mutta perheenjäsenet rakastuivat kertaheittolla. Jopa kriittinen ekaluokkalainen lappoi gumboa lautaselle ja nosti molemmat peukut pystyyn. Suu täynnä oli vaikea sanoa mitään, mutta ilme kertoi kaiken: tätä lisää!

Ainekset

Lihat:

400 g kanan koipipaloja

300 g mausteista (tuore)makkaraa

Lihan mausteet:

2 tl paprikajauhetta

1 tl rouhittua mustapippuria

¼ tl cayennepippuria

Vihannekset

Yksi suuri sipuli

Yksi vihreä paprika

Kaksi varsisellerin vartta

Kaksi valkosipulin kynttä

200 g okraa

Liemi

Yksi litra kana- tai vihanneslientä

Kaksi laakerinlehteä

Roux

0,8 dl ruokaöljyä (esim. maapähkinä, rypsi, auringonkukka)

5 rkl vehnä jauhoja

Tarjoiluun tuoretta persiljasilppua ja punaista (chili)paprikaa värikontrastia tuomaan

Valmistus

Sekoita kuivat mausteet ja hiero ne kanan pintaan. Aseta lautaselle maustumaan.

Pilko vihannekset pieniksi.

Valmista kana- tai vihannesliemi. Lorausta hieman öljyä kuumalle pannulle ja ruskista kananpalat ja makkarat nopeasti. Aseta lautaselle odottamaan.

Ruskista vihannekset samalla pannulla. Aseta lautaselle odottamaan.

Valmista roux edelleen samalla pannulla: kuumenna öljy ja lisää jauhot koko ajan sekoittaen. Keitä miedolla lämmöllä sekoittaen, kunnes seos alkaa tummua; noin 20 minuuttia. Varo polttamasta, tai kastikkeesta tulee kitkerä.

Kun roux on valmis, lisää vihannekset ja sekoita. Lisää tilkka kana- tai vihanneslientä, sekoita hyvin. Lisää lientä kauhallinen kerrallaan, kunnes kastike alkaa muodostua.

Pilko lihat ja lisää kastikkeeseen. Lisää laakerinlehdet. Keitä miedolla lämmöllä poreillen noin 45 minuuttia välillä sekoittaen. Tarkista suola. Koristele persiljalla ja (chili)paprikalla.

Tarjoile riisin tai paahdettujen perunoiden kanssa.