

CAJUN ESPEZIA

written by Errezetak



Cajun gastronomia frantziar-kanadar desplazatuen ondorengoen sukaldaritzaren tradizionalari dagokio, Akadiatik kanporatuak Kanadako lurralde frantsesak Erresuma Batuko Koroan sartu ondoren, gehienbat Louisianako Estatuan dagoena. Betidanik landa-sukaldaritzatzat hartu izan da, tokiko osagaietan eta prestaketa oso sinplean oinarrituta.

Osagaiak:

- 4 k.k. Paprika (edo piperrauts gozoa)
- 1 k.k. Piperbeltz zuria
- 1 k.k. Piperbeltza
- 1 k.k. Baratxuri hautsa
- 1 k.k. Tipula hautsa
- 1 k.k. Ezkaia lehorra
- 1 k.k. Loragino lehorra
- 1 k.t. Cayenne ehotua
- 1 k.k. Gatza fina

Prestaketa:

1. Espezien nahasketa egitea, espezie guztiak artu eta katilu batean gehitu eta nahastea bezain erraza da. Tapa duen pote batean gorde dezakegu, horrela aldi batean egin eta behin baino gehiagotan erabili dezakegu.

Laburdura

- k.k.= kafe koilara
- k.t.= koilaratxo