Spetsofai

Spetsofai is een bekend grieks gerecht met als basis pittige worst, paprika en tomaat. Ieder deel van Griekenland (of zelfs ieder dorp) heeft weer haar of zijn eigen variatie hierop.

Omdat ik zelf niet heel goed kan tegen pikant eten (tja dat is de leeftijd), hou ik het bij pittige worst en voeg ik zelf geen extra rode peper en knoflook toe. Maar hou je hiervan, wat let je dan om dit toe te voegen.

Een ideaal gerecht om te combineren met rijst, pasta of lekker donker boerenbrood. En uiteraard zoals het in Griekenland gaat, vergeet niet om er een plak fetakaas en olijven bij te serveren.

Voor: 5-6 personen

Bereidingstijd: 30-40 minuten

Ingredienten

- 500 gram pittige worstjes (bijvoorbeeld chipolataworstjes of knoflookworstjes)
- 2 uien
- 6 paprika’s (kleur laat ik aan jou over)
- 1 klein blikje tomatenpuree (70 gram)
- 1 blik tomatenstukjes
- 200 ml rode wijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- olijfolie

Optioneel

- 2 teentjes knoflook
- Zout / peper
- 1 rode peper

Bereiding

Snij de worst in kleine plakjes en laat wat olijfolie heet worden in een (hapjes) pan of andere pan met dikke bodem.

Bak de worst kort aan, haal deze weer uit de pan en zet even apart.

Ondertussen snij je de paprika’s en uien in grove stukken (ong. 2x2cm)

In de pan is voldoende vet achter gebleven (van de olijfolie en de worst) om de paprika’s en uien aan te fruiten. Roer regelmatig.

Voeg de tomatenpuree toe en roer deze goed door de paprika’s en uien.

Heb je gekozen voor wat minder pittige worstjes of wil je de saus extra pittig, dan adviseer ik om nu ook 2 uitgeperste teentjes knoflook en de fijngesnipperde rode peper toe te voegen.

Na een 3-4 minuten pruttelen kan de rode wijn, suiker, gerookte paprikapoeder en de tomatenblokjes erbij.

Zet het vuur halfhoog en de deksel schuin op de pan. Roer regelmatig, er moet wel wat vocht in blijven zitten (als er geen vocht meer in zit, voeg dan een klein kopje water toe).

Als de paprika’s redelijk zacht zijn en het meeste vocht is verdampt (duurt gemiddeld 20 minuten), dan kan de worst erbij. Laat alles nog goed doorverwarmen en proef ondertussen de saus. Voeg eventueel nog wat zout en/of peper toe.

Serveer dit met een mooie droge zilvervlies/bruine of basmati rijst en nog wat groenten zoals bijvoorbeeld snijboontjes of salade.