

Yoevetsi (griekse pasta ovenschotel)

Yoevetsi is een lekker pastagerecht gemaakt van kritharaki. Als je dit in Nederland vraagt of zoekt in de supermarkt zul je het niet vinden. In de meeste supermarkten wordt het verkocht onder de naam "orzo". Heb je een turkse winkel bij jou in de buurt, zij verkopen het ook zeerzeker ! Het ziet er uit als een grote rijstkorrel maar het is pasta. Op zich jammer dat er geen volkoren variant van bestaat (want ik ben fan van volkoren), maar zo af en toe moet een witte pasta ook kunnen.

Trouwens, yoevetsi is de naam van het gerecht, niet van de soort pasta. Letterlijk betekent yoevetsi "aardewerken schaal".

Voor 4 personen

Bereidingstijd: ong. 20 min. + 30 min. oventijd

Ingrediënten

- 300 gr. kritharaki
- 1 grote ui
- 2 blikken tomatenstukjes
- 2 eetlepels oregano (of een mix van oregano, tijm, rozemarijn)
- 1 teentje knoflook
- 1/2 theelepeltje suiker
- Zout/peper

- 75 gr. geraspte kaas (bv. een pittige kaas)

Bereiding

Snipper de ui fijn en fruit deze samen met de uitgeperste knoflook in wat olijfolie aan.

Voeg hierbij de tomatenstukjes, oregano, wat zout, peper en de suiker. Even roeren en een paar minuten laten sudderen.

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Meng na een paar minuten de kritharaki door de tomatensaus en doe alles in een aardewerken ovenschaal.

Voeg nog 1 kopje water toe.

Zet de schaal in het midden van de oven, dek deze af met de deksel of eventueel een stuk aluminiumfolie en kijk iedere 15 minuten even of er nog voldoende vocht in zit, zo nodig bijvullen.

Als de kritharaki bijna gaar (al dente of zoals jij pasta lekker vindt om te eten) is, strooi de kaas er overheen (oven mag uit) en laat de kaas nog zo'n 5 a 10 minuten smelten.

Serveer deze yoevetsi met een stukje vlees (bijvoorbeeld [keftedakia](#)) en vergeet natuurlijk niet je groenten of een salade.



Wil je in de pasta iets meer groenten verwerken, kies dan voor paprika's, snij deze ook in kleine stukjes en bak deze gelijk met de uien kort aan.

Heb je geen aardewerken ovenschaal, dan kan een andere soort ovenschaal ook prima.

2e alternatief is in een hapjespan op het fornuis. Pas dan wel de gaartijd aan want op het fornuis gaat het een stuk sneller.