



# Spetsofai

*Spetsofai is een klassiek Grieks gerecht. Elk deel van Griekenland heeft zijn eigen variatie op het recept.*

## Ingrediënten:



450 à 500 g loukaniko (Griekse boerenworst) – of een andere pikante worst



3 eetlepels\* Griekse olijfolie (extra vergine)



1 rode paprika



1 gele paprika



1 groene paprika



1 rode puntpaprika



0,5 à 1 theelepel\* boukovo (gemalen\* pepers)



1 eetlepel\* tomatenpuree



100 ml rode wijn



1 blik tomatenblokjes



2 theelepels\* rigani (oregano)



1 eetlepel\* Griekse honing



zout en peper



1 klein glas\* water



eventueel laurierblaadjes

## Recept:

1. Snijd\* de worst in plakjes\*.
2. Snijd\* alle paprika's in grote stukken.
3. Bak\* eerst de worst in de olijfolie in een grote pan\*. Haal de worst uit de pan\*. Laat de olie in de pan\*.
4. Bak\* de paprika's 15 à 20 minuten in dezelfde pan\*. Voeg\* de worst toe.
5. Voeg\* de tomatenpuree toe. Laat alles nog even bakken\*.
6. Voeg\* nu de rode wijn toe. Laat de wijn even verdampen\*.
7. Voeg\* de tomatenblokjes toe. Voeg\* ook de honing, zout, peper en boukovo toe.
8. Roer\* goed. Doe het deksel\* op de pan\*.
9. Voeg\* het water toe. Laat nog 15 à 20 minuten op het vuur staan. Roer\* een paar keer.

## Tip:

Je kan de spetsofai serveren met een beetje feta en Griekse rijst, brood of kritharaki pasta.

## Woordenschat:

\* bakken – gebakken: iets heet laten worden in olie totdat je het kunt eten

\* malen: klein en fijn maken

\* (het) plakje: een dun stukje van iets dat je kan eten

\* roeren: met de lepel in iets draaien om het te mengen

\* snijden: met een mes in stukken verdelen

\* toevoegen: bij iets doen

\* verdampen: gas worden

* (het) deksel	
* (de) eetlepel	
* (het) glas	
* (de) pan	
* (de) theelepel	