

### **Garides youvetsi** – garnalen met tomaat en feta

4/6 personen: 3 el olijfolie – 1 ui, gesnipperd – ½ rode paprika, in blokjes – 675 g rijpe tomaten, in stukjes gesneden (of goede bliktomaten) – snufje suiker – 1 tl gedroogde oregano – 450 g gepelde (op het staartstukje na) rauwe reuzengarnalen of gamba's, indien uit de diepvries geheel ontdooid – 2 el fijngehakte verse platte peterselie – 75 g feta, in blokjes – zout en versgemalen zwarte peper.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui in enkele minuten glazig. Voeg de blokjes paprika toe en bak ze onder af en toe roeren ca 3 minuten.

Voeg al roerend de stukjes tomaat toe, met suiker en oregano. Breng alles op smaak met zout en peper. Smoor het 15 minuten op laag vuur, onder af en toe roeren, tot de saus iets is ingedikt.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Roer de garnalen en de peterselie door de saus. Schep in een ovenschaal en strooi er blokjes feta over. Zet de schaal 30 minuten in de oven.

Serveren met (stok)brood als het een buffet- of voorgerecht is (6 personen) of met rijst en een salade als hoofdmaaltijd (4 personen).

De naam 'youvetsi' komt van de ronde ovenschaal zonder deksel, gemaakt van geglazuurd donkerrood aardwerk, waarin het gerecht vroeger van oudsher werd bereid.