

Spetzofai pilioritiko (Pikante worstjes met paprika)

Voor 4 personen: 675 g paprika's (diverse soorten) – 4 el olijfolie – 500 g kruidige worstjes (bijvoorbeeld Italiaanse knoflookworstjes, merquezworstjes, chipolataworstjes) – 400 g tomaten, in stukken – 2 tl gedroogde oregano (of wat gehakte verse tijm; smaakt anders maar ook lekker) – 1,5 dl heet water – 3 el fijngeknipte platte peterselie – zout en peper.

Snijd de paprika's doormidden en verwijder de zaden en zaaklijsten. Snijd elke paprika in vieren (of zessen indien groot). Verhit de olijfolie in een groet, zware pan en bak de paprika's daarin 10-15 minuten op matig vuur, tot ze bruin kleuren.

Snijd intussen de worstjes in stukken. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan en bak de worstjes er even in, om ze te ontdoen van overtollig vert. Schep ze voortdurend om en haal ze uit de pan zodra ze bruin zijn. Laat ze uitdruipen op een met keukenpapier bekleed bord.

Voeg de tomaten, worstjes en kruiden toe aan de paprika's. Schenk het water al roerend erbij. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Stoof het gerecht afgedekt 30 minuten. Roer er voor het opdienen de peterselie door.

Eet er rijst (vind ik het lekkerst!), aardappelen of brood bij.

