

Ingrediënten voor 2 personen

3 saucijzen, voorgebakken
3 eetlepels olijfolie
2 grote uien, gesnipperd
3 teentjes knoflook, gesnipperd
1 flinke eetlepel tomatenpuree
1 laurierblaadje
1 theelepel gemberpoeder
½ theelepel chilivlokken of piment d'espélette
2 theelepels kurkuma (geelwortel)
½ dl rode wijn
1 theelepel gerookt paprikapoeder
2 theelepels gedroogde tijmblaadjes
200 ml tomatenblokjes
½ eetlepel honing (eigen toevoeging)
Zout, peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rougail Saucisses Frans Stoofpotje met saucijzen

Dit gerecht is afkomstig van de Réunion. Dit is een Frans eiland in de Indische Ocean. Op dit eiland vind je veel Indische invloeden. Dat geldt ook voor de keuken van de Réunion. Een bekend en geliefd gerecht is de Rougail Saucisse. Ik kwam dit gerecht heel toevallig tegen op internet. Bijna alle recepten waren in het Frans geschreven, dus het gerecht is niet echt bekend in Nederland. De saucisses (saucijzen) die worden gebruikt in het oorspronkelijke gerecht zijn gerookt. Ik heb gewonen saucijzen gebruikt en dat opgelost met gerookt paprikapoeder. Wij vonden dit een heerlijke stoofpot. Weer eens heel iets anders en gemakkelijk te maken. Ik heb het gerecht aangepast aan onze eigen smaak maar de basis wel gehouden.

Hulpmiddelen

Hapjespan of stoofpan

Bereidingswijze

De worstjes gaan in schijfjes in de stoofpot. Ik heb daarom de worstjes eerst voorgebakken in olijfolie. De gare worstjes uit de pan gehaald en in het overgebleven vet de uien en de knoflook glazig gebakken. Tomatenpuree en laurierblad even meebakken. (Als je laurier meebakt krijgt het meer smaak). Gemberpoeder, chilivlokken en kurkuma toevoegen en even meebakken. Aflussen met de wijn (staat niet in het originele recept, maar ik vond het lekker). Tomatenblokjes, tijm en gerookt paprikapoeder toevoegen. Worstjes in plakjes van plm. 1 cm snijden en hieraan toevoegen. Op smaak maken met peper, zout een beetje honing of suiker. Laat het stoofpotje plm. 30 tot 40 minuten zachtjes stoven tot de smaken goed ingetrokken zijn. De stoofpot is de volgende dag nog lekkerder.

Serveertips

In De Réunion wordt dit gegeten met rijst, kidneybonen of linzen en een salade. Wij vonden het ook erg lekker met aardappelen en sperziebonen. Ook lekker met een pastasoort, bijvoorbeeld macaroni.

