

SPANAKOPITA-BRAAIBROODJIE

Direk uit die Grieks vertaal, beteken *spanakopita* spinasiepastei. Dis 'n baie bekende en gewilde dis. Verder is daar ook 'n sterk verband tussen lamsvleis en Griekeland. In Suid-Afrika is die kombinasie van lamtjops en braaibroodjies ook nogal ikonies. Dus is dit geen verrassing nie dat 'n braaibroodjie met spinasie en feta 'n wenner is. Die bestanddele hieronder gelys is heel standaard vir 'n spanakopita, behalwe dat ons die tradisionele Griekse filo- of pasteideeg met snye brood vervang. Die stappe stem baie ooreen met die oorspronklike spanakopitaresep, selfs wat die lagie botter of olyfolie buite-op betref.

WAT JY NODIG HET

(vir 6 braaibroodjies)

12 snye brood
botter of olyfolie
1 ui (opgekap)
2 knoffelhuisies (gekneus
en opgekap)
400 g babaspinasie (of gewone
spinasië, fyngesny)
200 g feta-kaas (gekrummel)
240 g Cheddar-kaas (gesny
of gerasper)
sout en peper

LAAT WAAI!

1. Verhit olie of botter in 'n vuurvaste pan of gietysterpot en braai dan die ui en knoffel tot sag. Gooi die spinasie by en braai vir 'n paar minute tot dit verlep en met die helfte verminder het en enige oortollige water wat dit vrystel, weggekook het.
2. Haal van die hitte af, gooi die gekrummelde feta by en meng deeglik. Gooi sout en peper oor.
3. Bou die braaibroodjies: Smeer botter of olyfolie aan een kant van elke sny brood (dis die kant wat buitentoe gaan kyk wanneer jy die braaibroodjie aanmekeer gesit het). Sit die helfte van die snye brood op hul botterkante neer en verdeel die spinasiemengsel en Cheddar-kaas tussen die snye. Bedek met die oorblywende snye brood – botterkante na bo.
4. *Braaibroodjies is draaibroodjies.* Jy moet braaibroodjies gereeld omdraai en jy braai hulle in 'n toeklaprooster. As jy nie een het nie, koop een – verkieslik 'n verstelbare rooster sodat jy elke broodjie reg kan vasknyp. Jy wil matige hitte hê en die rooster moet redelik hoog bo die kole wees. Jou doelwit is om die kaas gesmelt en die res van die vulsel lekker warm te hê teen die tyd dat die buitekante goudbruin is. Om te keer dat die braaibroodjies vassit, help dit as jy die rooster telkens oop-en-toemaak ná die eerste paar kere se omdraai.
5. Sodra die braaibroodjies reg is, sny jy elkeen in die helfte. Ek glo die regte manier om 'n braaibroodjie te sny, is diagonaal, en die regte tyd om dit te eet, is onmiddellik.

EN ...

'n Nota oor die spinasie. Ek gebruik pakkies babaspinasie omdat dit vir my mooi lyk tydens die proses, maar nadat jy dit gekook het, lyk dit soos enige spinasie. Ek spesifiseer 400 g spinasie, want toe dié boek geskryf is, is babaspinasie in pakkies van 400 g in Suid-Afrika verkoop. Braai is nie 'n eksakte wetenskap nie en as jy hierdie boek eers jare ná publikasie lees en winkels verkoop babaspinasie in sakkies van 350 g of 500 g sal dit ook werk. Die idee is nie om 'n kombuis skaal uit te pluk en die blare presies te weeg nie. Dieselfde geld vir die hoeveelhede feta- en Cheddar-kaas wat ek voorstel – dit is hoe supermarkte dit dikwels verkoop. Een hele pakkie is min of meer die grootte wat ek in die resep spesifiseer.