



Roemenië

Mititei

Gehaktworstjes

Mititei van rundvlees

(Maak ze zeker een dag van te voren, dan kunnen de kruiden goed door het vlees trekken.)

Voor ongeveer 18 kleine worstjes:

Officieel: 1 kg mager rundvlees (bij voorkeur schouderstuk) fijn gehakt, en 100 gram vers rundnervet. Maar ik zou gewoon een ruime kilo rundergehakt nemen. Niet te mager, dat wel.

3 -4 tenen fijn gehakte knoflook

1/2 theelepel gemalen piment

wat gemalen kruidnagel

twee theelepels gedroogde tijm

zout en peper

een halve kop runderbouillon

Meng het vlees met de knoflook, het piment, de kruidnagel, de tijm, het zout en de zwarte peper. Giet er vervolgens de bouillon bij en roer het met een houten lepel tot een gladde massa. Verdeel de prut in 18 gelijke delen en rol van elk een cilinder van ong. 9 cm lang en 2 cm dik. Zorg dat de rolletjes glad en gesloten zijn, zonder barsten. Het helpt als je je handen bevochtigt met koud water. Zet ze minstens een nacht in de koelkast, hoe langer hoe beter (Als het vlees vers is kun je ze tot drie dagen bewaren).

Haal de worstjes twee uur voor gebruik uit de koelkast, zodat ze in de open lucht kunnen drogen. Bak ze op een hete grill. Draai ze regelmatig om en bedruip ze met de rest van de bouillon als ze te droog worden. En ga er nou verdorie weer niet in staan prikken of steken, want dan verliezen ze hun sappen.

Deze worstjes worden traditioneel gegeten met mosterd (niet te scherp), paprikasalade, augurken in het zuur en heel veel rode wijn.

Mititei van varkensvlees

1 1/2 pond varkensgehakt
1 eetlepel extra vergine olijfolie
1 eetlepel water
3 gehakte tenen knoflook
1 ei
1 theelepel gedroogde rode pepervlokken (of een flink hete verse peper)
1 theelepel karwijzaad
zout en peper

Doe alles in een kom en meng het vijf minuten stevig door elkaar. Maak je handen nat met water als het spul kleverig wordt. Dek de schaal af en zet het minstens 2 uur, maar liever een nacht in de koelkast.

Haal het gehaktmengsel uit de koelkast en vorm er kleine worstjes van. Bak ze op een matig hete grill, maar dicht bij het vuur: het rooster mag niet meer dan 10 centimeter boven de hittebron staan. Steeds blijven keren, dan zijn ze na een minuut of tien gaar en mooi bruin.

