**Zuidelijke stoof met worst**

Nodig:

olie

worstjes van goede kwaliteit

1 ui, gepeld en grof gehakt

1 rode paprika, zonder zaadjes, grof gehakt

1 groene paprika, zonder zaadjes, grof gehakt

1 gele paprika, zonder zaadjes, grof gehakt

2 stengels bleekselderij, schoongemaakt en grof gehakt, de gele blaadjes apart

4 tenen knoflook, gepeld en gehakt

1 to 2 verse, rode spaanse pepers, zonder zaadjes, fijngehakt

10 takjes verse tijm, alleen de blaadjes

1 volle theelepel paprikapoeder

1 volle theelepel cayennepeper

2 to 3 volle eetlepels bloem

1 eetlepel wittewijnazijn of ciderazijn

7½ dl kippenbouillon, liefst biologisch

1 blik van 400 g gehakte tomaten

zeezout

zwarte peper

gekookte langkorrelige rijst, om erbij te serveren

3 lente uitjes, schoongemaakt en in dunne plakjes gesneden

een klein bosje verse krulpeterselie, grof gehakt

Bereiding:

Doe een scheutje olijfolie in een pan en laat die goed heet worden. Leg de worstjes in het vet en braad ze rondom mooi goudbruin aan. Haal ze als ze bruin en krokant zijn uit de pan en leg ze even op een bord. Afhankelijk van het soort worstjes blijft er meer of minder vet in de pan achter. Je hebt ongeveer 4 eetlepels nodig, dus giet de rest voorzichtig af. Mocht je niet genoeg hebben, dan doe je er gewoon nog wat olijfolie bij. Doe de ui, paprika en bleekselderij in de pan en bak ze 10-12 minuten op matig vuur, terwijl je af en toe roert, tot alles zacht is. Roer er de knoflook, de Spaanse peper, de tijm en de specerijen door en laat die een minuut of twee meebakken. Voeg dan de bloem en azijn toe, doe er na een paar minuten de bruingebakken worstjes, de kippenbouillon en de tomaten bij, en maak die een beetje stuk met een houten lepel. Breng de stoof op smaak met een flinke snuf zout en peper, roer, laat hem weer aan de kook komen en laat hem ongeveer 15 minuten pruttelen tot je een heerlijk dikke saus hebt. Serveer met een flinke schep rijst en strooi er wat fijngesneden lente-uitjes, gehakte peterselie en de apart gehouden bleekselderijblaadjes bij. Echt erg lekker!

PS: Ik heb er ook wel eens met groot succes gehakte stukjes kip, kwartel en gerookte bacon door geroerd.