



Σουβλάκι “Σπετζοφάι” με πατάτες Hasselback, πίτες Naan και κρέμα αβοκάντο

Σουβλάκι με γεύση Σπετζοφάι με χωριάτικο λουκάνικο Μουτεβελής γεμιστό με φέτα, ρίγανη και λιαστή ντομάτα

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για το σουβλάκι σπετζοφάι

- 1 χωριάτικο λουκάνικο Μουτεβελής με φέτα ρίγανη και λιαστή ντομάτα
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 1 πιπεριά πράσινη τύπου κέρατο
- 2 εσαλότ ή κρεμμύδια σπιθάδου
- 2 κ. σ. ελαιόλαδο
- 2 ντοματίνια

για τις πατάτες Hasselback

- 2 μέτριου μεγέθους πατάτες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 100g βούτυρο
- αλάτι

Εκτέλεση

Σουβλάκι «σπετζοφάι»

- Ξεφλουδίζουμε τα κρεμμύδια σπιθάδου (ή τα εσαλότ) και τα κόβουμε στη μέση κατά μήκος.
- Πλένουμε καλά τις πιπεριές και τα ντοματίνια και τα στραγγίζουμε.
- Κόβουμε τις πιπεριές στα 3 ή 4 κομμάτια ανάλογα με το μήκος τους.
- Κόβουμε το λουκάνικο στο ίδιο μήκος με τις πιπεριές.
- Παίρνουμε μεταλλικά ή ξύλινα σουβλάκια (Αν χρησιμοποιήσουμε ξύλινα καλό είναι να τα έχουμε μουλιάσει για να μην καούν).
- Περνάμε εναλλάξ λουκάνικο, πιπεριά, κρεμμύδι, ντομάτα και ούτω καθεξής μέχρι να γεμίσει το σουβλάκι.
- Προθερμαίνουμε μια σχάρα ή ένα τηγάνι και ψήνουμε τα σουβλάκια μας για περίπου 10΄ γυρίζοντάς τα σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Για τις πατάτες Hasselback

- Κόβουμε λεπτές φέτες το σκόρδο.
- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα μικρό κατσαρολάκι και τσιγαρίζουμε το σκόρδο για 4- 5΄.
- Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες με ένα καθαρό σφουγγάρι σε χλιαρό νερό.

Σουβλάκι “Σπετζοφάι” με πατάτες Hasselback,
πίτες Naan και κρέμα αβοκάντο



Για την Γκρεμολάτα

- ½ μάτσο μαϊντανός (μόνο τα φύλλα)
- ½ μάτσο κόλιανδρος (μόνο τα φύλλα)
- ½ μάτσο δεντρολίβανο (μόνο τα φύλλα)
- ½ μάτσο θυμάρι (μόνο τα φύλλα)
- αλάτι,
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200ml ελαιόλαδο
- 1 καυτερή πιπεριά τσίλι
- ξύσμα από 1 λεμόνι

Για τις πίτες τύπου Naan

- 390g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30g νωπή μαγιά
- 25g λιωμένο βούτυρο
- 120g γιαούρτι
- 5g ζάχαρη
- 135g χλιαρό νερό

Για την κρέμα αβοκάντο

- 1 ώριμο αβοκάντο
- 50g γκρεμολάτα
- 50g λιαστή ντομάτα κομμένη σε φέτες
- αλάτι, πιπέρι
- ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
- 1 φρέσκο κρεμμύδι

- Με ένα κοφτερό μαχαίρι, κάνουμε κάθετες τομές στις πατάτες χωρίς όμως να κόψουμε τη βάση τους. Οι τομές πρέπει να έχουν πολύ μικρή απόσταση μεταξύ τους ώστε οι πατάτες να γίνουν τραγανές.
- Τοποθετούμε τις πατάτες σε ένα μικρό ταψάκι και περιχύνουμε το βούτυρο με προσοχή ώστε να μπει όσο το δυνατόν περισσότερο στις τομές και αλατίζουμε γενναιόδωρα. (προαιρετικά και αν μας αρέσει βάζουμε στις τομές και λίγες φέτες από το τσιγαρισμένο σκόρδο).
- Ψήνουμε για 35- 40' στον αέρα στους 210ο.
- Όσο είναι ζεστές περιχύνουμε με την γκρεμολάτα (παρασκευή παρακάτω).

Γκρεμολάτα

- Ψιλοκόβουμε πολύ καλά όλα τα βότανα δίνοντας πολύ μεγαλύτερη προσοχή στο δεντρολίβανο που είναι πιο σκληρό.
- Τα βάζουμε σε ένα μπολ και περιχύνουμε με το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε το ξύσμα λεμόνι, και το αλάτι.
- Ψιλοκόβουμε και προσθέτουμε στα βότανα το σκόρδο και την καυτερή πιπεριά.
- Ανακατεύουμε καλά.

Για τις πίτες τύπου Naan

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ εκτός από το αλάτι.
- Δουλεύουμε σε μέτρια ταχύτητα για 5', προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε για άλλα 2' μέχρι να έχουμε ένα λείο ζυμάρι .
- Σταματάμε το μίξερ και αδειάζουμε τη ζύμη σε ένα σκεύος. Καλύπτουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος για περίπου 45'.
- Μοιράζουμε τη ζύμη σε 15 κομμάτια και ανοίγουμε το ζυμάρι σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι. (Προσοχή πρέπει να καίει πολύ!)
- Το λαδώνουμε ελαφρά με ένα πινέλο και ψήνουμε τις πίτες για 2- 3' από την κάθε πλευρά.

Σουβλάκι "Σπετζοφάι" με πατάτες Hasselback,

πίτες Naan και κρέμα αβοκάντο



Κρέμα αβοκάντο

- Βάζουμε το αβοκάντο καθαρισμένο σε ένα μπολ.
- Το σπάμε καλά σε μορφή κρέμας με ένα πιρούνι.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
- Ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρισμα

- Τοποθετούμε το naan bread σε ένα πιάτο.
- Όσο είναι ζεστό ακόμα το σουβλάκι το ακουμπάμε πάνω και περιχύνουμε με λίγη γκρεμολάτα.
- Γαρνίρουμε με την κρέμα αβοκάντο και τις πατάτες.

Tip

Στις πατάτες Hasselback καλό είναι ανά 10΄ να αλείφουμε την πατάτα με το βούτυρο του μαγειρέματος για να γίνει πιο crispy.