



# Shakshuka



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)  
olijfolie (in reepjes)  
1 rode paprika (in reepjes)  
1 gele paprika  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
5 deciliter tomatensaus (zie basisrecept)  
1 eetlepel komijnpoeder  
1 theelepel cayennepeper  
4 eieren  
1 rode ui (in ringen)  
1 bosje koriander  
4 pitabroodjes (of tortillawraps)

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in een scheut olijfolie. Voeg 2 soorten paprika toe en laat ze meegaren. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Overgiet met de tomatensaus. Breng op smaak met komijn en cayennepeper. Laat 10 minuten sudderen.
- 2.** Maak 4 kuiltjes in de saus en breek er telkens een ei in. Laat de eieren zachtjes garen.
- 3.** Werk af met rode-uiringen en koriander.
- 4.** Geef er pitabroodjes of tortillawraps bij.