



Shakshouka



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien
1 rode paprika (groot)
1 groene paprika (groot)
olijfolie
4 tomaten
peper en zout
1 eetlepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel chilipoeder
2 eieren
verse kruiden (lente-uitjes, peterselie, munt en/of koriander)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de uien in ringen.
- 2.** Snij de paprika's in reepjes.
- 3.** Verhit de olijfolie in een braadpan en fruit de uien en paprika tot ze glazig worden.
- 4.** Voeg dan de in stukjes gesneden tomaten, peper, zout, komijnpoeder, korianderpoeder, kaneelpoeder en chilipoeder toe. Laat heel zachtjes sudderen, tot je een mooi gebonden saus krijgt die lichtjes gekaramelliseerd is.
- 5.** Verdeel over twee ovenschaaltjes en maak in het midden een gat met een eetlepel. Breek in dat gat een ei.
- 6.** Breng goed op smaak met peper en zout. Bedruppel met olijfolie.



- 7.** Zet de ovenschaaltjes nog ± 5 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Werk af met verse kruiden. Serveer met gegrild pitabrood of stokbrood.
TIP: In het Midden-Oosten wordt dit gerecht als ontbijt gegeten. Wij vinden het de perfecte lunch.