



Shakshuka met prei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (fijngesneden)

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel cayennepeper

peper en zout

4 stronkjes prei (in dunne ringen)

2 deciliter groentebouillon

4 eieren

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan. Fruit hierin de ui en de knoflook glazig. Breng op smaak met komijnpoeder, cayennepeper, peper en zout.
- 2.** Voeg de prei toe en roer goed.
- 3.** Overgiet met de groentebouillon en dek af met een deksel. Laat 20 minuten garen.
- 4.** Verwijder het deksel en laat het vocht verdampen.
- 5.** Maak vier kuiltjes in de prei en breek hierin telkens een ei. Laat dit gaar worden en serveer.