



Shakshuka met eieren in pittige tomatensaus

Eieren gepocheerd in een geurige saus van tomaat, paprika en kruiden. Een kleurrijk Noord-Afrikaans brunchgerecht recht uit de pan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	3	Ontbijt

Ingrediënten

- 6 eieren
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 kl komijnpoeder

1 kl paprikapoeder
1 snuifje cayennepeper
2 el olijfolie
snuifje zout
zwarte peper
verse koriander of peterselie

Bereidingswijze

1. Pel en snipper de ui en de look, snijd de paprika in reepjes.
2. Verhit de olijfolie in een ruime diepe pan en stoof de ui glazig op middelhoog vuur.
3. Voeg de look, de paprika, het komijnpoeder, het paprikapoeder en de cayennepeper toe en bak 2 minuten mee tot alles geurt.
4. Giet de gepelde tomaten erbij, plet ze grof met een lepel en laat de saus 10 tot 15 minuten zachtjes indikken.
5. Kruid de saus bij met zout en peper.
6. Maak met een lepel zes kuiltjes in de saus en breek in elk kuiltje voorzichtig een ei.
7. Dek de pan af en laat op zacht vuur 6 tot 8 minuten garen tot het eiwit gestold is maar de dooier nog zacht.
8. Bestrooi met verse koriander of peterselie en serveer meteen uit de pan.

Tip

Laat de saus goed indikken vóór je de eieren toevoegt, anders wordt het geheel te waterig.

Lekker met

warm plat brood of pitabrood om te dopen

Dranktip

verse muntthee