



Shakshuka

Eieren gepocheerd in een pittige saus van tomaat, paprika en kruiden. Een hartig ontbijt- of lunchgerecht recht uit de pan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 teentjes look
- 800 gr tomatenblokjes uit blik
- 1 kl komijn
- 1 kl paprikapoeder
- 0,5 kl chilivlokken
- 4 eieren
- 2 el olijfolie

zout en peper

verse peterselie

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en snijd de paprika in reepjes.
2. Verhit de olijfolie in een diepe pan en stoof de ui en paprika 6 minuten zacht.
3. Voeg de geperste look, komijn, paprikapoeder en chilivlokken toe en bak 1 minuut mee.
4. Giet de tomatenblokjes erbij, kruid met zout en peper en laat 12 minuten pruttelen tot de saus indikt.
5. Maak met een lepel putjes in de saus en breek er de eieren in.
6. Doe een deksel op de pan en laat de eieren 6 à 8 minuten pocheren tot het wit gestold is maar de dooier nog zacht.
7. Werk af met peterselie en serveer met platbrood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)