



Menemen (Turkse eierschotel met tomaat en paprika)

Een zacht roerei dat traag gaart in een saus van tomaat en groene paprika. Dit Turkse ontbijt eet je met vers brood erbij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 eieren
- 3 rijpe tomaten
- 2 lange groene paprika's (Turkse sivri)
- 1 ui
- 3 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder

0.5 tl chilivlokken

vers brood om bij te serveren

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui fijn en snijd de groene paprika's in dunne ringen.
2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en paprika een paar minuten zacht.
3. Ontvel de tomaten, snijd ze in blokjes en voeg ze toe samen met het paprikapoeder en de chilivlokken.
4. Laat het geheel op zacht vuur 8 tot 10 minuten sudderen tot je een dikke saus krijgt. Breng op smaak met peper en zout.
5. Klop de eieren los in een kom of breek ze rechtstreeks boven de saus.
6. Roer de eieren voorzichtig door de saus op laag vuur, zodat ze langzaam stollen tot een romig geheel.
7. Haal de pan van het vuur zodra de eieren net gestold maar nog smeug zijn.
8. Dien de menemen meteen op, rechtstreeks uit de pan, met vers brood erbij.

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