Diner

SHAKSHUKA

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 witte ui
- 1 grote teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1,5 tl gemalen komijn
- 1,5 tl paprikapoeder
- 1,5 el tomatenpuree
- Klein schepje suiker
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 el water
- 1 of 2 naanbroden
- 3 eieren
- Verse peterselie
- Peper en zout
- Stukje feta verkruimeld, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden voor het afbakken van de naanbroden. Staat er wat anders op de verpakking aangegeven, houd dan deze beschrijving aan.
2. Snijd de ui in halve ringen en snipper de knoflook en snijd de paprika's in niet te kleine blokjes.
3. Hak wat verse peterselie fijn en zet apart.
4. Verhit wat olie in een koekenpan op middel tot hoog vuur en bak hier vervolgens de ui in. Zodra deze glazig is geworden voeg je de knoflook en de paprika's toe.
5. Voeg de komijn en paprikapoeder toe en flink wat zout en peper.
6. Doe de tomatenpuree erbij en bak alles even aan.
7. Voeg dan een klein schepje suiker toe, dit zal het zure van de tomaten af halen.
8. Voeg de tomatenblokjes toe en zo'n 2 eetlepels water en roer alles goed door.
9. Laat dit voor 10 tot 15 minuten pruttelen. Je wilt dat het meeste van het vocht is verdampt.
10. Bak ondertussen de naanbroden af volgens de beschrijving op de verpakking.
11. Maak dan 3 kuiltjes in het tomatenmengsel, met voldoende afstand van elkaar. Splits vervolgens de eieren hierboven. Strooi er wat versgemalen peper op. Zet het vuur laag en doe een deksel op de pan.
12. Laat dit voor 3 - 6 minuten stoven. Als je een zachte dooier wilt, dan hebben de eieren minder tijd nodig. Let ook op dat de eieren verder zullen garen in de pan zodra je deze van het vuur haalt.
13. Zet de pan op tafel en strooi er verse peterselie over. Serveer er de naanbroden bij en eventueel nog de verkruimelde feta.