

Shakshuka / Shakshuka



Boodschappenlijst

2 rode paprika's, dun gesneden

2 gele paprika's, dun gesneden

1 rode ui dik gesneden

1 aubergine, in reepjes gesneden

800 gram tomaten, in vieren gesneden

zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel: geraspte kaas, die gemakkelijk smelt

1 theelepel gemalen komijn

1 theelepel paprikapoeder

2 eetlepels olijfolie

4 vrije uitloop eieren

handje verse koriander, grof gehakt

pitabroodjes, verwarmd, om te serveren

Zo maak je Shakshuka

Verwarm de oven voor op 200°C

Doe de paprika, ui, aubergine, tomaten, kruiden en olie in een grote ovenschaal.

Breng op smaak met zout en peper en roer tot alles is bedekt met olie en kruiden.

Rooster de shakshuka 25 minuten.

Verlaag de oventemperatuur tot 180°C

Schep de geroosterde tomaten met een schuimspaan in een kom.

Plet ze met een aardappelstamper tot een dikke saus.

Roer de saus door het groentemengsel, proef en pas eventueel zout & peper aan.

Maak vier gaten in het groentemengsel, met de achterkant van een lepel.

Breek een ei in elk gat en bestrooi ze met een beetje zout en peper.

Optioneel: Bestrooi met geraspte kaas.

Zet de schaal nog 10 minuten terug in de oven of totdat de eieren zijn gestold naar smaak.

Strooi er koriander over en serveer de Shakshuka onmiddellijk met de verwarmde broodjes.

Shakshuka / Shakshuka



Shopping list

2 red peppers, thinly sliced	1 teaspoon ground cumin
2 yellow peppers, thinly sliced	1 teaspoon smoked paprika
1 red onion thickly sliced	2 tablespoons olive oil
1 aubergine, sliced into strips	4 free-range eggs
800g vine tomatoes, quartered	handful fresh coriander, roughly chopped
sea salt and freshly ground black pepper	pitta breads, warmed, to serve
optional: grated cheese that melts easily	

How to make Shakshuka

Preheat the oven to 200°C

Place the peppers, onion, aubergine, tomatoes, spices and oil into a large oven dish. Season with salt and pepper and stir until the vegetables are thoroughly coated in oil and spices. Roast for 25 minutes.

Reduce the oven temperature to 180°C

Using a slotted spoon, transfer the roasted tomatoes into a bowl. Squash using a potato masher until the consistency of a thick sauce. Stir the tomato sauce into the vegetable roast, taste and adjust the seasoning if it needs more.

Make four holes in the vegetable mixture, using the back of a spoon. Crack an egg into each hole and scatter each with a little salt and pepper.

Optional: Sprinkle with grated cheese

Bake for 10 minutes, or until the eggs are just set or cooked to your taste.

Scatter with coriander and serve the Shakshuka immediately with the warmed breads.

Shakshuka / Shakshuka