



## Shakshuka met eieren in pittige tomatensaus

*Eieren gepocheerd in een geurige saus van tomaat, paprika en kruiden. Een kleurrijk Noord-Afrikaans gerecht dat recht uit de pan op tafel komt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>3</b>	<b>Ontbijt</b>

### 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  
zout  
zwarte peper  
een handvol verse koriander of bladpeterselie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Pel en snipper de ui fijn. Pel de look en hak fijn. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur. Stoof de ui een viertal minuten tot hij glazig is.
- 3.** Voeg de look, de paprika, het komijnpoeder, het paprikapoeder en de cayennepeper toe. Bak alles 2 minuten mee tot de kruiden beginnen te geuren.
- 4.** Giet de gepelde tomaten erbij en plet ze grof met een houten lepel. Laat de saus op zacht vuur 10 tot 15 minuten zachtjes indikken.
- 5.** Kruid bij met zout en zwarte peper.
- 6.** Maak met een eetlepel zes kuiltjes in de saus. Breek in elk kuiltje voorzichtig een ei.
- 7.** Dek de pan af met een deksel en laat op zacht vuur 6 tot 8 minuten garen tot het eiwit volledig gestold is maar de dooier nog zacht blijft.
- 8.** Bestrooi met fijngesneden verse koriander of peterselie en serveer meteen uit de pan.

### Tip

Laat de saus goed indikken voordat je de eieren toevoegt, anders wordt het geheel te waterig en garen de eieren moeilijker gelijkmatig.

### Lekker met

Warm platbrood of pitabrood om in de saus te dopen.

### Dranktip

Verse muntthee.