

# SHAKSHUKA – EIEREN IN PITTIGE TOMATENSAUS

**Land:** Arabisch

**Maaltijd:** Hoofdgerecht

**Porties:** 2 personen

**Bereidingstijd:** 20 minuten + 30 min.pruttelen

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 1 rode paprika
- 1 blik tomaten
- 3 verse tomaten
- 100 gram feta
- 4 eieren
- 1/2 bosje koriander (peterselie kan ook)
- 1 tl komijn
- 2 tl ras-el-hanout (kun je hier niet aankomen gebruik dan 1 tl komijn en 1 tl paprikapoeder extra)
- 0,5 tl kaneel
- Turks brood (of een andere broodsoort om erbij te serveren)

## WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de paprika in grove stukken, de tomaten in blokjes en de rode peper fijn.

Verhit olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de ui, knoflook en rode peper even aan. Voeg komijn, ras-el-hanout en kaneel toe en bak 1 minuut mee. Voeg vervolgens de paprika, verse tomaten en bliktomaten toe. Laat met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten pruttelen.

Verkruimel daarna de feta over het gerecht. Maak vier kuiltjes en breek hierin de eieren. Laat nog 8-10 minuten koken tot de eieren gaar zijn (afhankelijk van je smaak of je van zachtgekookte of hardgekookte eieren houdt). Zorg dat in elk geval het eiwit gestold is.

Hak de koriander fijn en strooi over het gerecht. Serveer direct. Lekker met Turks brood.

