



Hoofdgerechten

Shakshuka met feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram tomatenblokjes (blik)
4 eetlepels olijfolie
200 gram feta
4 eieren
brood
1/2 bosje koriander
2 rode paprika's
2 aubergines
1 chilipeper
2 lookteentjes
2 uien
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de ui en de knoflook. Spoel de groenten en snijd de chilipeper en aubergines in kleine blokjes. Snijd de paprika's in repen.

Verhit de olie in een ruime hittebestendige pan en bak de ui, knoflook en de groenten in 10 minuten gaar.

Voeg de tomatenblokjes aan de groenten toe en roer goed. Laat 5 minuten pruttelen. Kruid met peper en zout.

Maak kuiltjes in de saus en breek er de eieren in. Brokkel de fetakaas over het gerecht en zet een deksel op de pan. Laat 6 minuten pruttelen tot het eiwit is gestold.

Werk af met koriander, kruid met peper en dien op met brood.

