



Hoofdgerechten

Shakshuka

Voor 1 persoon

Ingrediënten

1/2 ui (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
1/2 groene paprika (in blokjes)
2 lente-uitjes (in ringen)
handvol koriander
handvol muntblaadjes
1 laurierblaadje
200 milliliters passata
1/2 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel korianderpoeder
1/2 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel harrisa
1 ei
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit in een koekenpan de ui en de look in wat olijfolie. Voeg de paprika en de harissa toe en roerbak enkele minuten. Kruid met het paprikapoeder, korianderpoeder, komijnpoeder, peper en zout.

Voeg de tomatenpassata en het laurierblaadje toe en laat 10 minuten sudderen. Kruid eventueel bij met peper en zout.

Maak een kuiltje in de saus en breek daar het ei voorzichtig in. Laat 8 minuten zachtjes verder pruttelen. Strooi nog wat peper en zout over het ei. Werk de shakshuka af met de lente-uitjes, koriander en munt. Geef er eventueel wat brood bij.

