

Ingrediënten voor 3 personen

2 tl komijnzaadpoeder 2 tl gedroogde oregano 1 knoflookteen, fijngesneden 1 ui, fijngesneden 1 chilipeper, fijngesneden 1 blikje tomatenblokjes 3 eieren 1 bosje peterselie, fijngesneden 50 g feta, gekruimeld olie peper en zout

Tijd: 10-20 minuten
Keuken: Wereld
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Shakshuka

Shakshuka is een heerlijk eenpansgerecht dat je de hele dag door kunt eten. Het komt oorspronkelijk uit het midden-oosten maar je kunt het inmiddels over de hele wereld eten.

Hulpmiddelen

Lage pan met een dikke bodem. Snijplank en mes

Bereidingswijze

1. Bak de komijnzaadpoeder en de oregano kort aan in een beetje olie. Voeg vervolgens de knoflook, chilipeper en ui toe en bak deze 2 minuutjes mee. 2. Voeg dan de tomatenblokjes toe en een beetje peper en zout. Laat dit 3 minuutjes sudderen. 3. Doe de eitjes bij de saus en plaats hier een deksel overheen. Laat de eitjes in ongeveer 3 minuten gaar worden. 4. Maak het gerecht af met de peterselie en feta.

Serveertips

Serveer met een gegrild wit broodje