

Shakshuka: gepocheerde eieren in tomatensaus – 2 personen

Ingrediënten

½ koffielepel komijnpoeder
1 grote ui
2 teentjes knoflook
2 paprika's
6 goed rijpe tomaten
2 koffielepels bruine basterdsuiker
1 blikje tomatenpuree
Cayennepeper
Zout
4 eieren
Olijfolie

Voor de liefhebbers: koriander

Om erbij te eten: brood of pittabroodjes

Vorbereitung

Snipper de ui en de knoflook.
Snij de paprika's in reepjes.
Snij de tomaten in dikke plakken.

Bereiding

Zet een diepe pan op het vuur en stoof hierin de ui en de knoflook in olijfolie.
Roer er de tomatenpuree door. De tomatenpuree zorgt ervoor dat het gerecht meer gebonden is.
Voeg de tomaten, de cayennepeper, de suiker en het komijnpoeder toe en laat 15 minuten pruttelen met een deksel op de pan. Je krijgt een dikke pastasaus.
Breek de eieren een voor een en giet in het tomatenmengsel.

Laat nog minstens 10 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Afwerking

Liefhebbers kunnen de koriander verdelen over het gerecht.
Dien op met brood of pitabroodjes.

Tip voor drukke dagen

Maak de saus de dag voordien klaar. De dag zelf warm je de saus op en dan pas voeg je de eieren toe en laat je nog 10 minuten pruttelen.
Tomaten en paprika's zijn nu volop verkrijgbaar en dus goedkoop. Maak de saus in een grotere hoeveelheid en vries in porties in.

