



Shakshuka met feta



2 personen



1 pit

INGREDIËNTEN

- 200 g uien
- 16 g knoflookteentjes, gepeld
- 60 ml olijfolie
- 6 g gemalen komijnzaad
- 50 g tomatenpuree
- 60 g gedroogde pruimen
- 160 ml geroosterde rode paprika
- 200 ml water
- 10 g bruine basterdsuiker
- 8 g fijn zeezout
- 8 g sweet smoked paprikapoeder
- 200-250 g tomatenblokjes
- 90 g harissa
- 2 eieren
- 50-75 g verkruimelde feta

BEREIDING

- Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Fruit de uien en knoflook tot ze glazig zijn.
- Voeg het komijnzaad, tomatenpuree, geroosterde paprika, water, suiker, zout en paprikapoeder toe. Roer goed.
- Voeg de tomatenblokjes en harissa toe. Roer goed.
- Laat de shakshuka sudderen op laag vuur gedurende ongeveer 20-25 minuten.
- Maak kuiltjes in de shakshuka en breek de eieren in de kuiltjes.
- Strooi de verkruimelde feta over de shakshuka.
- Laat de eieren garen op laag vuur tot ze zijn gekookt naar jouw smaak.

TIPS

- Je kunt de hoeveelheid harissa aanpassen naar jouw smaak.
- Je kunt shakshuka ook maken met verse tomaten in plaats van tomatenblokjes.
- Je kunt shakshuka serveren met warm brood, couscous of rijst.

LEUKE FEITJES

- Het recept komt uit Tunesië, en is verspreid over Noord-Afrika en het Midden-Oosten.
- Shakshuka is een heerlijke en smaakvolle manier om eieren te eten.
- Feta voegt een lekkere zoute smaak toe aan de shakshuka.