





# Frisgroene shakshuka

 **Bereidingstijd**  
30 min tot 1u

 **Moeilijkheidsgraad**  
Gemiddeld



## Ingrediënten

1 bussel groen asperges  
1 stronkje broccoli  
1 ui (fijngesneden)  
olijfolie  
2 teentjes knoflook  
2 lente-uitjes (fijngesneden)  
1 kopje diepvrieserwten  
1 zak babyspinazie  
peper en zout  
1 theelepel komijnpoeder  
2 deciliter room  
8 eieren  
1 groen spaans pepertje (fijngesneden)  
1 bosje verse koriander  
stokbrood

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de asperges en de broccoli in kleine stukjes. Bak ze in een grote braadpan, samen met de ui, beetgaar in olijfolie. Voeg de knoflook, de lente-uitjes, de diepvrieserwten en de spinazie toe. Breng goed op smaak met peper, zout en komijnpoeder. Roer goed en overgiet met de room. Roer opnieuw.
- 2.** Maak acht holtes in dit mengsel en breek daarin de eieren. Doe een deksel op de pan en laat de eieren 5 minuten garen.
- 3.** Werk af met het Spaanse pepertje en de koriander.
- 4.** Serveer met stokbrood.