



# Shakshuka



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 ui (fijngesneden)
- olijfolie (in reepjes)
- 1 rode paprika (in reepjes)
- 1 gele paprika
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 5 deciliter tomatensaus (zie basisrecept)
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 1 theelepel cayennepeper
- 4 eieren
- 1 rode ui (in ringen)
- 1 bosje koriander
- 4 pitabroodjes (of tortillawraps)

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in een scheut olijfolie. Voeg 2 soorten paprika toe en laat ze meegaren. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Overgiet met de tomatensaus. Breng op smaak met komijn en cayennepeper. Laat 10 minuten sudderen.
- 2.** Maak 4 kuiltjes in de saus en breek er telkens een ei in. Laat de eieren zachtjes garen.
- 3.** Werk af met rode-uiringen en koriander.
- 4.** Geef er pitabroodjes of tortillawraps bij.