

SHAKSHUKA

Benodigdheden : voor **3** personen

3	st	Eieren
400	gr	Tomatenblokjes
2	st	(punt) paprika's
1	st	Ui
2	teentjes	Look
1	snuifje	komijn
1	snuifje	Paprikapoeder
		Olie om te bakken
		Peper en zout
		Verse peterselie (of gehakte uit de diepvries)

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Snipper 1 ui en 1 teentje look en fruit deze aan in wat olijfolie.
Voeg 1 snuifje komijn en 1 snuifje paprikapoeder toe.
Snij 2 (punt)paprika's in kleine blokjes en bak een paar minuten mee.
Voeg dan 1 blik tomatenblokjes (400 gram) toe en laat 10 minuten pruttelen.
Breng de saus op smaak met peper,zout en eventueel paprika of cayennepeper.

Maak dan drie kuiltjes in de saus en breek in elk kuiltje een ei.
Laat ze zachtjes stollen naar smaak. Dat duurt wel even.

Garneer met pepeterselie en geef er brood bij. Dikke sneden, of Frans of Marokkaans brood.

Oorspronkelijk was dit een ontbijt in het Oosten maar kan evengoed als lunch of avonmaal gegeven worden.

Smakelijk eten.



=====