

Shakshuka

Van origine een ontbijtgerecht en echt zo een die je ochtend een kickstart geeft: shakshuka. Gepocheerde eieren in een volle aromatische tomatensaus. Deze versie van Yotam Ottolenghi is favoriet. Je geeft 'm extra 'oempf' door voor het serveren er wat druppels hot sauce over te sprenkelen. Daarna lekker de pan uitlepelen met een stuk geroosterd brood.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	25 minuten

Van origine een ontbijtgerecht en echt zo een die je ochtend een kickstart geeft: shakshuka. Gepocheerde eieren in een volle aromatische tomatensaus. Deze versie van Yotam Ottolenghi is favoriet. Je geeft 'm extra 'oempf' door voor het serveren er wat druppels hot sauce over te sprenkelen. Daarna lekker de pan uitlepelen met een stuk geroosterd brood.

Bereidwijze

1. Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de harissa, tomatenpuree, paprika, knoflook, komijn met wat zout. Blijf roeren en bak ongeveer 8 minuten zodat de paprika's zacht worden.
2. Voeg nu de blikken tomaat toe en laat de saus 10 minuutjes zachtjes pruttelen; het moet een dikke saus worden. Maak 6 kleine kuiltjes in de saus en giet daar voorzichtig de eieren in. Met een vork meng je het eiwit een klein beetje met de saus, maar let op: laat de dooiers heel.
3. Je pocheert de eieren als het ware in de saus, gedurende 8-10 minuten. De eiwitten moeten gaar zijn maar laat de dooier nog wat zacht.
4. Als laatste strooi je nog wat zoutflakes en versgemalen peper erover. Serveer de shakshuka met de peterselie, labneh en brood.

Ingrediënten

- 2 el Betis bakolijfolie
- 2 tl harissa
- 2 tl tomatenpuree
- zoutflakes, Falksalt
- 2 grote paprika's
- 4 teentjes knoflook
- 1 tl komijnpoeder
- 2 blikken pomodoro san marzano
- 6 scharreleieren
- hot sauce, Raijmakers Heetmakers
- dikke yoghurt
- fijngehakte peterselie

accessoires