

SHAKSHUKA

4 personer

Sådan gør I:

1. Skyl og klargør alle grøntsagerne som angivet i ingredienslisten.
2. Varm en dyb pande op, tilsæt 1 spsk. olivenolie, og sauter løg og hvidløg, til det blødt og klart i farven.
3. Tilsæt tomatpuré, røget paprika, timian, spidskommen, chili og korianderfrø til panden, og steg i et par minutter under omrøring.
4. Tilsæt peberfrugt- og squashtern, flåede tomater, laurbærblade, 1 dl og salt, og lad retten simre i 3-4 minutter.
5. Lad retten simre ved middelvarme i 8-10 minutter.
6. Servér med blødkogte æg og frisk koriander.

Servering

Server shakshuka i panden ved bordet, top evt. med friske krydderurter, fx oregano og/eller basilikum, og spis gerne med brød til.

Ingredienser

1 spsk. olivenolie
1 løg (hakket)
2-3 fed hvidløg (finthakket)
1-2 spsk. tomatpuré
½-1 tsk. røget paprika (efter smag)
1-2 tsk. timian
½-1 tsk. spidskommen (efter smag)
½-1 tsk. chilipulver (efter smag)
½-1 tsk. korianderfrø (efter smag)
1 rød peberfrugt (i grove tern)
1 squash (i tern a ca. 1 x 1 cm)
1 dåse flåede tomater
2 laurbærblade
1 dl vand
Salt
4 blødkogte æg
Frisk koriander (eller en anden slags krydderurt)

