



KOKEN MET EEN BUDGET

Shakshuka met zoete aardappel

HOOFDGERECHT

🕒 60 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 600 g gepelde tomaten (blik of pak)
- 🛒 200 g spinazie
- 🛒 3 eieren
- 🛒 150 g kikkererwten (blik)
- 🛒 1 ui
- 🛒 1 teentje knoflook
- 🛒 ½ tl komijn
- 🛒 ½ tl paprikapoeder
- 🛒 ½ rode peper (naar smaak)
- 🛒 300 g zoete aardappel
- 🛒 65 g feta
- 🛒 1 avocado
- 🛒 olie om te bakken
- 🛒 peper en zout
- 🛒 Snuf ras el hanout
- 🛒 peterselie

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes.
3. Leg de zoete aardappel blokjes op een bakplaat en besprenkel met een beetje olie en bestrooi met peper en zout.
4. Rooster ze in 25 minuten gaar.
5. Snipper de ui, rode peper en knoflook en fruit deze aan in een grote pan.
6. Voeg de komijn, paprikapoeder en ras el hanout toe.
7. Voeg de gepelde tomaten toe en laat 15 tot 20 minuten pruttelen en prak ondertussen met een spatel de tomaten een beetje fijn.
8. Voeg de spinazie beetje bij beetje toe en laat slinken.
9. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
10. Schep dan de geroosterde zoete aardappel er doorheen samen met de kikkererwten.
11. Maak in totaal 3 kuiltjes in het mengsel en breek hier de eieren in.
12. Laat ze stollen (tot gewenste hardheid).
13. Garneer de shakshuka zoete aardappel met blokjes avocado en feta.



Bron: leukerecepten.nl