



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Shakshuka traditioneel

#### HOOFDGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 400 ml tomatenblokjes
- 🛒 3 eieren
- 🛒 2 puntpaprika's
- 🛒 1 ui
- 🛒 2 teentjes knoflook
- 🛒 snuf komijn
- 🛒 snuf paprikapoeder
- 🛒 olie, om te bakken
- 🛒 peper en zout
- 🛒 verse peterselie

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui en knoflook en fruit deze aan in een grote pan.
2. Voeg de komijn en paprikapoeder toe.
3. Snijd de puntpaprika's in kleine blokjes en bak een paar minuten mee.
4. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuutjes pruttelen.
5. Breng de saus op smaak met peper en zout.
6. Maak 3 kuiltjes in de saus en laat hier de eieren in glijden.
7. Laat ze stollen naar gewenste dikte, hard of zachtgekookt.
8. Doe de deksel op de pan om dit te versnellen.
9. Garneer met wat peterselie en serveer met wat brood.

**TIP:** Dit gerecht wordt oorspronkelijk als ontbijt gegeten maar kan ook heel goed als lunch of avondmaal genuttigd worden

Bron: [leukerecepten.nl](https://leukerecepten.nl)

