



Shakshouka



	Kcal	Eiwit	Vet	KH
Bevat	290	15 g	16 g	8 g

Ingrediënten:

2 eieren

1 dunne prei, witte gedeelte in ringetjes gesneden

1 teentje knoflook, fijn gesneden

3 grote tomaten, fijn gesneden

paar takjes selderij, fijn gesneden

1 eetlepel olijfolie

½ theelepel kerrie

½ theelepel peper

½ theelepel paprika

½ theelepel kurkuma

Bereiding:

Verhit de olie in een anti-aanbakpan en fruit daarin de prei, knoflook en specerijen goudkleurig. Voeg de tomaat en selderij toe, en bak ongeveer 2-3 minuten mee tot de tomaat gaar wordt (let op: het moet wel sappig blijven).

Breek de eieren voorzichtig over het tomaatmengsel.

Sluit de pan met deksel en laat ongeveer 2 minuten op een zacht vuurtje gaar worden. Garneer de shakshouka met een beetje fijngesneden selderij.