Ontbijt / Turkije

Menemen



Eieren gekookt in tomaten en groene paprika. Ze worden nooit geslagen en zelden geroerd, anders krijg je gewone roereieren.

Tijd 30 min **Personen** 2

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 stuks Rijpe tomaten – geschild en gehakt
- ☐ 2 stuks Lange groene paprika's
- ☐ 4 stuks eieren
- ☐ 20 g Boter
- ☐ 1 eetlepel olijfolie
- ☐ 1 theelepel Pul Bibervlokken
- ☐ 1 theelepel gedroogde oregano
- ☐ Witte kaas — naar wens
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de paprika's in ringen en bak ze in de twee vetten gedurende drie of vier minuten, tot de randen donker beginnen te worden.

02 Voeg de tomaten toe, zout ze en kook op middelhoog vuur gedurende tien minuten. Wacht tot de olie is gescheiden en aan de randen glinstert - dat is het teken dat het water is verdwenen.

03 Zet het vuur laag, breek de eieren recht in de saus en strooi de pepervlokken erover. Roer langzaam en slechts twee of drie keer, zodat er strepen dooier achterblijven.

04 Haal het eraf als het eiwit gestold is en de dooier nog los zit: de pan is klaar met het klusje. Strooi de oregano en de kaas erover.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: E4024 / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / menemen