Ontbijt / Tunesië

Tunesische chakchouka

Gestoofde paprika met tomaat en harissa, op het einde gebroken eieren in de saus.

Tijd 65 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 5 stuks Paprika's
- ☐ 600 g Tomaten
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ 2 eetl Harissa
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 1 theelepel Gemalen karwij
- ☐ 1 theelepel Gemalen koriander
- ☐ 6 stuks eieren
- ☐ 80ml Olijfolie
- ☐ 2 eetlepels kappertjes
- ☐ 400 g Brood — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Rooster de paprika's boven een vuur tot de schil zwart wordt, dek ze tien minuten af in een kom en pel ze.

02 Snij de geschilde paprika in reepjes, de tomaten in dobbelsteentjes en de ui in plakjes.

03 Fruit de ui en knoflook in olijfolie tot ze zacht zijn, acht minuten.

04 Roer de harissa, tomatenpuree, karwij en koriander erdoor en kook ze twee minuten.

05 Voeg de paprika en de tomaten toe, breng op smaak en laat twintig minuten sudderen tot een dikke pasta.

06 Maak met een lepel kuiltjes in de saus en breek in ieder kuiltje een ei.

07 Dek af en kook zes minuten, tot het eiwit hard is en de dooiers vloeibaar blijven.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / shakshuka-tunisian