

# Shakshuka

## Wat heb je nodig

1 puntpaprika  
2 teentjes knoflook  
1 ui  
4 eieren  
1 blik tomatenblokjes  
6 takjes peterselie

1 eetlepel olie  
1 snufje paprikapoeder  
1 snufje komijnpoeder  
1 snufje peper  
1 snufje zout



Was de paprika en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de paprika in de lengte doormidden.  
Haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in kleine blokjes.



Pel de ui en snijd hem in stukjes.  
Pel de teentjes knoflook.  
Snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Was de peterselie en laat ze drogen op keukenpapier.  
Snijd de peterselie in kleine stukjes.  
Breek de eieren in 4 kopjes.



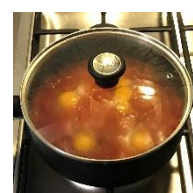
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de ui en de knoflook in de pan.  
Bak al omscheppend 3 minuten.



Doe de komijnpoeder en de paprikapoeder erbij.  
Doe de paprika er ook bij.  
Bak het al omscheppend 3 minuten.  
Doe de tomatenblokjes erbij en roer het door elkaar.



Doe de peper en zout erbij en zet het deksel op de pan.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 10 minuten zachtjes koken.  
Maak 4 kuiltjes in de saus.



Schenk in ieder kuiltje 1 ei en doe het deksel op de pan.  
Laat de eieren in ongeveer 15 minuten stollen.  
Strooi de peterselie over het gerecht.  
Eet hier koolhydraat arm brood bij.