



NATIONALE
WEEK
ZONDER
VLEES
EN ZUIVEL

CHAKCHOUKA

Porties: 2/3

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 30 minuten

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder (gerookt is net iets lekkerder)
- $\frac{3}{4}$ tl zout
- $\frac{1}{2}$ tl chilipoeder
- 4 eieren
- 1 ui in blokjes gesneden
- 1 rode paprika in kleine partjes of dunne plakjes
- 1 groene paprika in kleine partjes of dunne plakjes
- 3 teentjes knoflook gehakt
- 4 tomaten in blokjes gesneden (of blikjes van totaal 400 gram)

Houd je van iets pittiger? Voeg dan een fijngesneden pepertje toe!

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een grote gietijzeren koekenpan of sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 2-3 minuten, tot het glazig en zacht is. Voeg de paprika's en knoflook toe en bak nog eens 3-5 minuten.
2. Voeg de tomaten, komijn, paprika, zout en chilipoeder toe. Meng goed en laat het mengsel sudderen. Verlaag het vuur tot medium laag en blijf 10-15 minuten sudderen tot het mengsel is verdikt tot de gewenste consistentie. (Proef de saus op dit punt en pas naar wens aan voor zout en kruiden.)
3. Maak met de achterkant van een lepel vier kraters in het mengsel, groot genoeg om een ei vast te houden. Breek een ei in elk van de kraters.
4. Dek de koekenpan af en laat 5-7 minuten sudderen, tot de eieren zijn gaar.

Serveer onmiddellijk met knapperig brood of pita.



SMAKELIJK