

DINNERLY



Hartige shakshuka met zoete aardappel en knapperige ciabatta



30-40min



2 personen

Shakshuka heeft een rijke geschiedenis. Je kent het gerecht vast als een ontbijt met gepocheerd ei uit de Israëlische keuken. Het ontstond echter in de 16e eeuw in Algerije en Tunesië toen mensen daar kennismaakten met tomaten en paprika die uit de Amerika's naar Europa werden gebracht. Hier heeft onze chef Mary-Lihn de paprika vervangen door zoete aardappel, waardoor het gerecht net iets anders smaakt en heerlijk vullend word

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 bosui
- 2 zoete aardappels
- 2 zakjes Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 eieren ³
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- grote koekenpan met deksel
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Als het qua tijd past, is het handig om de broodjes een paar minuten af te laten koelen. Dan zijn ze makkelijker te snijden.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 554kcal, vet 22.6g, koolhydraten 66.7g, eiwit 16.6g



1. Groenten snijden

Verhit de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Schil de **zoete aardappels** en snij ze in blokjes van ca. 1cm.



2. Zoete aardappel bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el olijfolie. Voeg de **zoete aardappel**, de **witte bosui** en een snuf zout toe en roerbak 10-14min op middelhoog vuur, tot de **zoete aardappel** zacht is. Als de **zoete aardappel** na 14min nog steeds te hard is kun je 1-2el water toevoegen en alles nog 2-3min laten borrelen.



3. Tomaten toevoegen

Kruid de **zoete aardappel** met wat peper en zout. Voeg de knoflook en **2/3e van de kruidenmix** toe en verwarm 1-2min. Zet het vuur naar medium tot hoog en voeg de **tomatenblokjes mét vocht** toe met een snuf peper en zout. Kook 4-6min tot het geheel wat ingedikt is. Proef en voeg evt. nog wat **kruidenmix** toe.



4. Eieren pocheren

Zet het vuur lager. Duw met een (soep)lepel twee kuiltjes in de **shakshuka** en breek in elk kuiltje **1 ei**. Leg een deksel op de pan en laat nog eens 5-7min zachtjes borrelen tot het **eiwit** een beetje gestold maar nog wel zacht is.



5. Broodjes bakken

Leg de **ciabatta's** op een ovenrek en bak 6-8min tot ze goudbruin en knapperig zijn. Proef of je nog wat peper aan de **shakshuka** wil toevoegen. Verdeel het gerecht over de borden, of zet de pan op tafel, en serveer met **gesneden ciabatta's**.



6. Knoflookbroodjes

Van ciabatta kun je ook heerlijk knoflookbrood maken. Snij de broodjes in plakken, maar snij ze niet helemaal door. Meng 2el boter met 1 fijngesneden teen knoflook en wat peper en zout en smeer het mengsel tussen de plakken. Wikkel de broodjes in aluminiumfolie en bak ze ca. 8min in de oven. Verwijder dan de folie en bak ze in ca. 4min goudbruin en krokant.