

DINNERLY



<650kcal Kruidige shakshuka met kikkererwten

met paprika en ei



ca. 25min



2 personen

Vandaag absoluut geen zin in stapels afwas of lang opruimen, maar wel trek in een lekkere zelfgemaakte maaltijd? Dan is dit gerecht perfect voor jou. Je laat eerst knapperige paprika, cherrytomaatjes, kikkererwten en een Noord-Afrikaanse kruidenmix zachtjes koken in de pan, vervolgens laat je er eieren in garen en klaar ben je! En ja, je hebt er echt maar één pan voor nodig.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 paprika's
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 blik cherrytomaten
- 2 biologische eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 518kcal, vet 24,1g, koolhydraten 51,1g, eiwit 17,4g



1. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vruchtvlees** in dunne repen.



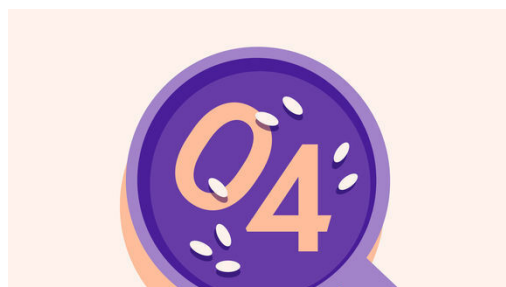
2. Knoflook snijden

Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



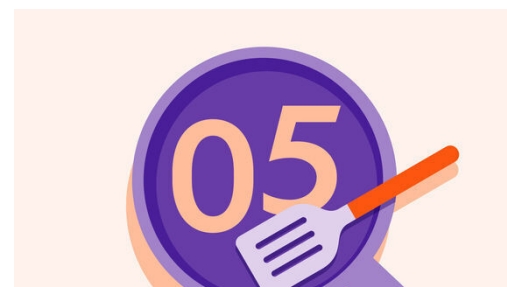
3. Paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **paprika** en knoflook 5-7min, tot de **paprika** zacht wordt. Meng de **kruidenmix**, ½tl zout en een snuf peper erdoor.



4. Groente koken

Spoel de **kikkererwten** in een zeef of vergiet met koud water en laat uitlekken. Voeg ze toe aan de pan met **paprika** en bak 2-3min mee. Voeg de **cherrytomaten** toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en laat zachtjes koken. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



5. Eieren toevoegen

Maak met de achterkant van een lepel 2 kuiltjes in de **groente**. Breek in elk kuiltje **1 ei** open. Leg een deksel op de pan en laat de **shakshuka** nog 4-8min zachtjes koken, tot het **eiwit** gestold is. Serveer de **shakshuka** in de pan of in diepe borden.



6. Laatste details

Deze shakshuka is natuurlijk al een meesterwerk, maar dat betekent niet dat je 'm niet nog mooier kunt maken. Garneer bijvoorbeeld met wat verse kruiden zoals koriander of bieslook.