



Snelle shakshuka met pompoen

en savooiekool met knoflookbrood



ca. 25min



2 personen

De bekende shakshuka, een groenteschotel waarbij je eieren stooft in de groentemix, krijgt in dit recept een echt winterse update. De zachte pompoen stoof je samen met de savooiekool en de canellinibonen in bouillon en het geheel breng je op smaak met salie en Ras al Hanout. De eieren stoof je in deze groentemix gaar en je serveert je winterse hapje met knapperige crostini met knoflook. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 blik cannellini bonen
- 1x pompoenblokjes
- 15g verse kruidenmix: salie & peterselie
- 1x savooikoolreepjes
- 1 baguette ^{1,6}
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g Ras el Hanout

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- maatbeker
- bakplaat

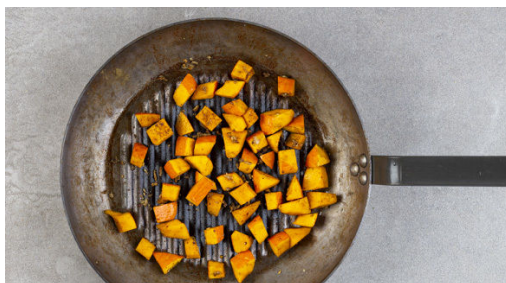
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 565kcal, vet 19.2g, koolhydraten 66.2g, eiwit 26.5g



1. Pompoen bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en voeg de **pompoenblokjes** samen met **3/4e van de knoflook**, de **ras el hanout** en 1/8tl zout toe. Bak de **pompoen** 3min. Pluk de **salieblaadjes** en hak ze grof, doe de steeltjes weg.



4. Knoflookbrood bakken

Snijd de **baguette** in de lengte doormidden en leg het **brood** op een bakplaat. Verdeel de **rest van de knoflook** erover en besprenkel met een beetje olijfolie. Bak het **brood** in 7-10min goudbruin en knapperig.



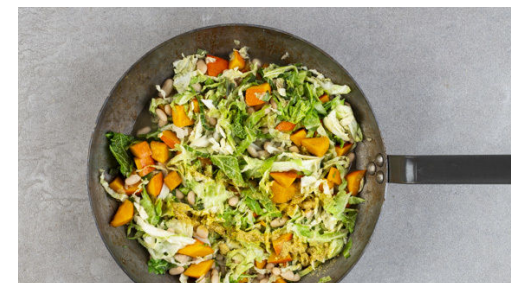
2. Bonen toevoegen

Voeg de **salie**, **koolreepjes** en **bonen** in hun vocht aan de pan toe en bak al roerend 1min. Breng de **groenten** op smaak met zout.



5. Eieren toevoegen

Maak 2 kuiltjes in de **shakshuka** en breek boven elk kuiltje een **ei**. Leg een deksel op de pan en stoof de **eieren** 5-10min op middellaag vuur in de **saus** gaar, afhankelijk van hoe zacht of hard je het **ei** graag hebt. Voeg 3el water toe als de **shakshuka** niet sauzig genoeg is.



3. Shakshuka koken

Voeg het **bouillonpoeder** en 75-100ml water toe en breng aan de kook. Stoof de **shakshuka** 7min. Breng op smaak met peper en zout.



6. Peterselie snijden

Snijd de **peterselie** fijn en bestrooi de **shakshuka** ermee. Serveer de **shakshuka** met het **brood**.