



Gele shakshuka met kikkererwten

en komkommerpickle met pita's



ca. 25min



2 personen

Dit smakelijke eiergerecht kennen we inmiddels allemaal, maar we durven te wedden dat je nog nooit een gele shakshuka hebt gegeten. Met gele paprika in plaats van rode en kurkuma voor de prachtige goudgele kleur. Een plaatje, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 gele paprika
- 1 teen knoflook
- 1 blik kikkererwten
- 1 sachet kurkumapoeder
- 5g ras el hanout
- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 4 eieren³
- 1x volkoren pita's¹
- 10g verse dille
- 1 sachet sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- koekenpan met deksel
- oven
- staafmixer
- maatbeker
- zeef
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 585kcal, vet 16.1g, koolhydraten 71.8g, eiwit 31.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer, pel en snijd de **gele ui** in dunne, halve ringen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Giet de **kikkererwten** af.



4. Puree en eieren toevoegen

Doe de **helft van de kikkererwten** met 150ml water in een hoge (maat)beker. Pureer glad en schenk de **puree** in de koekenpan. Voeg ook de **rest van de kikkererwten** toe en roer door. Breng op smaak met peper en zout. Maak 4 kuiltjes in de **shakshuka** en breek boven elk kuiltje een **ei**. Leg een deksel op de pan en kook de **eieren** in 5-8min gaar.



2. Groenten bakken

Verhit 1tl olijfolie in een middelgrote hapjespan of koekenpan. Voeg de **gesneden ui, knoflook** en **paprika** met **1tl kurkumapoeder**, de **helft van de ras el hanout** en 1/2tl zout en een snuf peper toe. Bak ca. 5min tot de **paprika** zacht is.



5. Pita's afbakken

Leg **2-3 pita's** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 3-5min af. Gebruik meer **pita's** bij grote trek.



3. Pickle maken

Halveer, pel en snijd de **rode ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Meng ze met de **helft van de uienringen** (of meer), 2el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout. Roer goed door en zet de **pickle** opzij.



6. Dille snijden

Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Garneer de **shakshuka** met de **dille** en **sriracha** naar smaak. Serveer met de **pickle** en **pita's**.