



Shakshuka-traybake Spaanse stijl

met paprika, bonen en frisse limoen-aioli



40-50min



2 personen

Deze Spaanse interpretatie van een oosterse Shakshuka inspireerde ons meteen. De gebakken ovengroenten - aardappelen, uien en paprika - worden gemengd met bonen in een pikante tomatensaus en dan nog een keer gebakken. Het ei mag natuurlijk niet ontbreken en zonder aioli ben je sowieso nergens in Spanje.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje kipkruiden ¹⁰
- 1 blik gemengde bonen
- 10g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 pak tomatenpassata
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- zeef
- fijne keukenrasp
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

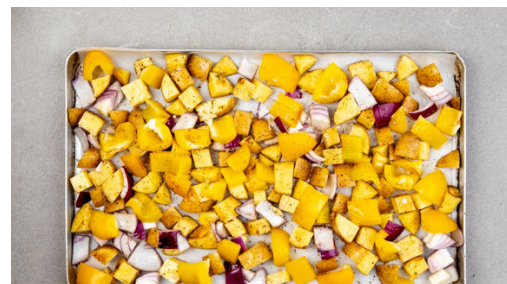
Voedingswaarde per portie

calorieën 799kcal, vet 32.9g, koolhydraten 92.2g, eiwit 25.4g



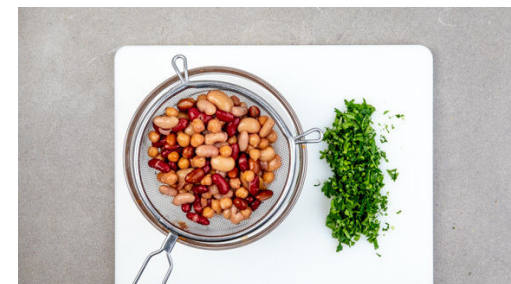
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in net iets kleinere stukjes dan de **aardappel**. Pel en hak de **ui** grof.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappels**, **paprika** en **ui** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2-3el olijfolie, de **helft van de kipkruiden**, 1/4tl zout en een snuf peper. Rooster 15-25min in de oven.



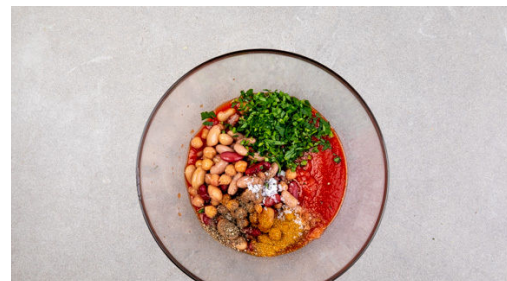
3. Bonen afgieten

Giet de **bonen** in een zeef af, spoel om met water en laat uitlekken. Hak de **peterselie** fijn.



4. Aioli maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pers de **limoen** uit. Meng de **mayonaise** met **2-3tl limoensap**, de **helft van de knoflook** en een snufje zout. Gebruik meer **limoensap** naar wens.



5. Saus maken

Meng de **helft van de passata** met de **bonen**, **3/4e van de peterselie**, de **rest van de kipkruiden** en de **knoflook**. Breng op smaak met peper en zout. Neem na 15-25min de bakplaat met **groenten** uit de oven en verdeel de **bonen in saus** erover. Bak ca. 5min. Bewaar de **rest van de passata** voor een ander recept.



6. Eieren meebakken

Maak 2 holtes op de bakplaat en breek boven elk een **ei**, het is geen probleem als het **ei** iets uitloopt. Bak alles nog ca. 5min bovenin de oven totdat het eiwit gestold is. Serveer de **ovengroenten** bestrooid met de **rest van de peterselie** en geef de **aioli** erbij.