



## Herfstige shakshuka met pompoen

en savooiekool met knoflookbrood



ca. 25min



2 personen

De bekende shakshuka, een groenteschotel waarbij je eieren stooft in een tomatensaus, 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 knoflookbrood. Lekker!



## Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 1 zakje ras el hanout
- 1 savooiekool
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & salie
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 baguettes<sup>1</sup>
- 2 eieren<sup>3</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan of hapjespan met deksel
- maatbeker

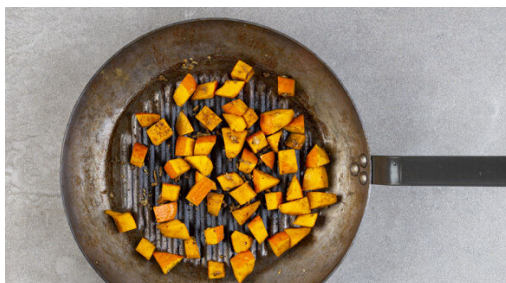
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 785kcal, vet 23.1g, koolhydraten 108.8g, eiwit 32.0g



### 1. Pompoen bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **pompoen** door en verwijder de pitten en draden (de Hokkaido hoeft je niet te schillen). Snijd de **pompoen** in blokjes. Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan op matig vuur. Bak de **pompoen** met **3/4e van de knoflook**, de **ras el hanout** en een snuf zout ca. 3min.



### 4. Brood afbakken

Snijd de **baguettes** open en leg het **brood** op een bakplaat. Verdeel de **rest van de knoflook** erover en besprenkel met een beetje olijfolie en bestrooi met een snufje zout. Bak het **brood** in 7-10min goudbruin en knapperig.



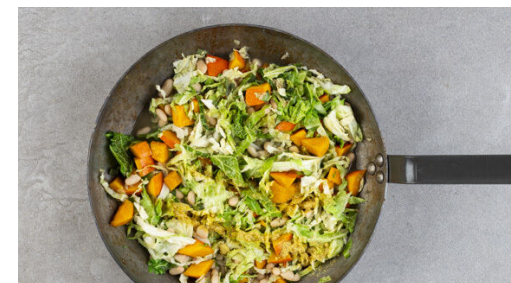
### 2. Bonen toevoegen

Snijd de **salieblaadjes** grof. Verwijder de stromk en snijd de **helft van de kool** in dunne reepjes. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept. Voeg de **salie**, **koolreepjes** en de **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 **1 ei**. Leg een deksel op de pan en stooft de **eieren** 5-10min op middellaag vuur, afhankelijk van hoe zacht of hard je het **ei** graag hebt. Voeg 3el water toe als de **shakshuka** niet sauzig genoeg is.



### 3. Groenten garen

Voeg het **bouillonpoeder** en 75-100ml water toe en roer door. Breng het geheel aan de kook. Stooft de **groenten** ca. 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**.