



Shakshuka met gehaktballetjes

en ei geserveerd met crostini



30-40min



2 personen

Een in Noord-Europa minder bekende manier van eieren koken, vind je terug in de Midden-Oosterse shakshuka. Dit ontbijt-, lunch- en hoofdgerecht stooft namelijk de eieren gaar in een groentesaus. Heel handig: de eieren krijgen dan ook meteen flink wat smaak mee. In de shakshuka van vandaag stoof je trouwens niet alleen de eieren, je gebruikt de groentesaus ook om de gehaktballetjes in op te warmen. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 broodje ¹
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 1 blik tomatenblokjes
- 10g verse peterselie
- 1x rundergehakt
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- grote hapjespan of koekenpan
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker

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

Kooktip

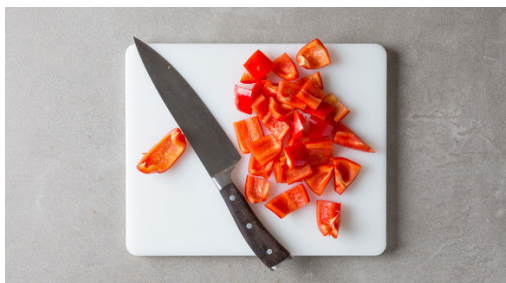
Je kunt de eieren telkens eerst in een kommetje breken en dan voorzichtig in de kuiltjes laten glijden, zo komt er geen eierschaal in de shakshuka terecht.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 805kcal, vet 49.0g, koolhydraten 58.4g, eiwit 35.4g



1. Paprika snijden

Verwarm de oven voor op 250°C (evt. met de grill aan). Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in grove stukken. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, zout en peper.



2. Brood & paprika roosteren

Grill de **paprika** 2-3min in de oven. Snijd het **broodje** in sneetjes en leg ze op de bakplaat met **paprika** of op een tweede bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en wat zout en rooster alles nog 3-4min tot de **crostini** goudbruin en knapperig zijn en de **paprika** wat geblakerd is.



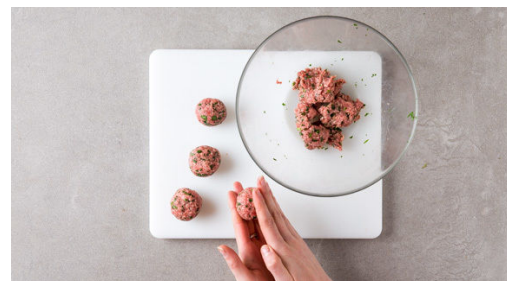
3. Smaakmakers snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Als je niet van pittig houdt, kun je de zaadlijsten verwijderen en de **chilipeper** alleen ter garnering gebruiken.



4. Saus maken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan en bak de **ui**, **paprika**, **chilipeper** en **knoflook** 1-2min. Voeg de **tomatenblokjes** toe en breng de **saus** op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en laat de **saus** dan 5-6min op middellaag vuur zachtjes sudderen.



5. Gehaktballetjes maken

Hak de **peterselie** fijn en kneed in een kom de **helft van de peterselie** met het **gehakt** en een snuf zout en peper tot een samenhangend geheel. Vorm er met natte handen **6-8 gehaktballetjes** van. Roer 100ml water door de **saus** en leg de **gehakballetjes** er in. Laat 8-10min zachtjes garen.



6. Shakshuka afmaken

Maak 2 kuiltjes in de **shakshuka** en breek boven elk kuiltje een **ei** (zie tip links). Kook de **eieren** 5-10min op middellaag vuur in de **saus** gaar, afhankelijk van hoe zacht of hard je het **ei** graag hebt. Bestrooi de **shakshuka** met de **rest van de peterselie** en serveer met het **brood** erbij.