

DINNERLY



Curry-shakshuka met ei met geroosterde aardappel en tzatziki



ca. 30min



2 personen

De beste gerechten hebben van alles wat: warm en fris, pittig en mild, krokant en zacht. Deze contrasten maken het geheel namelijk nog lekkerder. Daarom voegen we vandaag wat currykruiden toe aan onze shakshuka met tomaat en combineren die verder met zowel geroosterde aardappel als romige, frisse tzatziki. Misschien geen traditionele mix, maar hij smaakt fantastisch!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker

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

KOOKTIP

Als je het water in stap 3 eerst in het lege tomatenblik giet en dan toevoegt, krijg je alle restjes tomaat uit het blik.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 665kcal, vet 39.8g, koolhydraten 58.8g, eiwit 18.1g



1. Aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 2cm. Meng ze met 2el plantaardige olie, ½tl peper en ½tl zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak de **aardappel** in ca. 20min goudbruin en gaar.



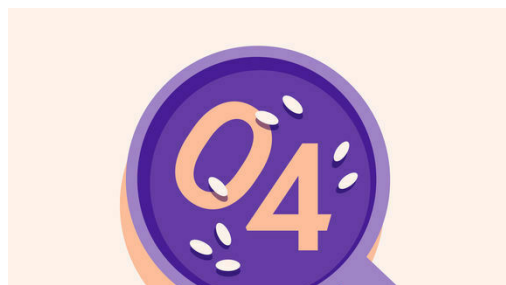
2. Groente bakken

Pel de **ui** en snij grof. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **ui** 4-5min. Voeg dan de helft van de knoflook en het **currypoeder** toe en bak 30-60sec mee.



3. Shakshuka koken

Voeg de **tomatenblokjes** en 150ml water toe aan de pan met **ui**. Zet het vuur lager en laat de **tomaat** ca. 15min zachtjes koken, zodat het geheel wat indikt. Voeg evt. een paar eetlepels water toe als de **shakshuka** te dik wordt. Kruid de **shakshuka** aan het einde van de kooktijd met ½tl zout, ½tl suiker en peper naar smaak.



4. Tzatziki maken

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden. Verwijder de kern met een lepel en rasp de **komkommer** grof. Meng 'm met de **yoghurt**, de rest van de knoflook, 1tl azijn en een snuf peper en zout. Proef en breng evt. op smaak met meer peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Vorm 2 kuiltjes in de **shakshuka** en laat in elk 1 ei glijden. Kruid met peper en zout, leg een deksel op de pan en stoof 5-7min op laag tot middelhoog vuur tot het eiwit gestold is. Serveer de **shakshuka** met de **geroosterde aardappel** en **tzatziki**.



6. Versier je gerecht

Je kunt dit gerecht heerlijk op smaak brengen met wat verse kruiden. Heb je dus nog wat bosui, bieslook, peterselie of koriander in de koelkast liggen? Snij ze fijn en versier de border ermee, of meng ze door de tzatziki.