



Shakshuka á la puttanesca

met kappertjes en ciabatta



ca. 25min



2 personen

Wat een naam: shakshuka á la puttanesca. Maar dat is echt de beste beschrijving want hier versmelten eetculturen. De ragout van kikkererwten met miso, tomaten, chilipeper en spinazie doet denken aan een Midden-Oosterse shakshouka, vooral met de eieren die erop liggen. En door de kappertjes en basilicum denken we ook aan de Italiaanse klassieker puttanesca. Een heerlijke combinatie die je met knapperige ciabatta op mag eten.

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje chilivlokken
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 blik kikkererwten
- 100g spinazie
- 2 eieren ³
- 10g verse basilicum
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan of wok met deksel
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 580kcal, vet 24.3g, koolhydraten 66.2g, eiwit 20.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snijd in kleine blokjes. Pel de **knoflook**, snijd **1 teen** fijn en halveer de **andere**.



4. Kikkererwten toevoegen

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef of vergiet en laat ze uitlekken. Voeg ze dan samen met de **spinazie** toe aan de **tomatensaus** en laat koken tot de **spinazie** geslonken is.



2. Shakshuka opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 2el olijfolie. Fruit de **gesneden knoflook** en een **flinke snuf chilivlokken** ca. 1min op hoog vuur. Voeg de **tomaten**, de **helft van de misopasta**, 1tl honing en 1/2tl zout toe en breng al roerend aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat ca. 6min borrelen op middelhoog vuur. Proef en voeg evt. meer **misopasta** en **chilivlokken** toe.



5. Eieren garen

Maak met een opscheplepel **2 kuiltjes** in de **shakshouka** en breek in elk kuiltje **1 ei**. Kruid met een snufje peper en zout. Leg een deksel op de pan en laat 4-6min zachtjes koken, tot het **eiwit** gestold is.



3. Ciabatta's roosteren

Snijd de **ciabatta's** in dunne plakken en wrijf telkens 1 kant in met de **gehalveerde knoflook**. Verdeel het **brood** over een bakplaat met bakpapier, bedruppel met ca. 1el olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Bak het **brood** in ca. 7min goudbruin.



6. Afmaken en serveren

Pluk de **helft van de basilicumblaadjes (of meer naar smaak)** en snijd ze grof. Schep telkens voorzichtig **shakshouka met 1 ei** op een bord. Garneer met de **basilicum** en de **kappertjes** en serveer met de **ciabatta**.