

Shakshuka

Voor 4 personen:

1/2 theelepel komijnzaadjes
190 ml lichte, plantaardige olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie)
2 grote uien, ontdaan van schil en in ringen gesneden
2 rode en 2 gele paprika's, in reepjes van 2 cm breed
4 theelepels muscovado suiker of bruine basterdsuiker
2 laurierblaadjes
6 takjes tijm, blaadjes los en fijn gehakt
2 eetlepels bladpeterselie, fijn gehakt
Bosje verse koriander, fijn gehakt
6 rijpe tomaten, grof gehakt
1/2 theelepel saffraan
Snufje cayenne peper
Zout en peper
8 eieren
2 rode pepers, in ringetjes

Bereiding:

Rooster in een droge pan de komijn op hoog vuur, gedurende twee minuutjes. Voeg de olijfolie toe en bak hierin de uien voor twee minuten. Voeg nu de paprika's, pepers, de suiker, laurierblaadjes, tijm, peterselie en twee eetlepels koriander toe, en bak op hoog vuur zodat het mooi verkleurt. Meng vervolgens ook de tomaten, saffraan, cayenne peper, zout en peper erdoor en kook op laag vuur gedurende vijftien minuten. Voeg genoeg water toe zodat het de consistentie van een pastasaus krijgt en proef of het geheel goed op smaak is. Verdeel eventueel het mengsel over meerdere pannen en zet deze op middelhoog vuur (niet noodzakelijk als je pan groot genoeg is). Breek de eieren boven de saus, breng op smaak met zout en peper en kook nog 10-12 minuten op laag tot middelhoog vuur. Als de eieren gestold zijn besprenkel je het geheel met koriander en serveer met lekker witbrood of Pita.

