

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui 2 tenen knoflook 2  
venkelknollen 3 el traditionele  
olijfolie 1 rode peper 400 g  
tomatenblokjes (blik) 1 el  
venkelzaad 4 middelgrote eieren  
10 g verse koriander ½ tl  
chiliflakes 1 petit beurre brood  
(AH Liefde & Passie)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Joods  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_kuiken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Mara Grimm shakshuka (tomatenstoof met ei & venkel)

Met dit Israelisch- Oosterse eenpansgerecht kun je eindeloos variëren. Al je restjes gaan op!

### Bereidingswijze

-Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. -Snijd de onderkant van de venkel en een stukje van de bovenkant en halveer. Verwijder de kern. Snijd in reepjes. -Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook 3 min. Voeg de venkel toe en bak nog 7 min. op laag vuur. -Snijd ondertussen de rode peper in ringetjes en voeg samen met de tomatenblokjes, het venkelzaad, peper en eventueel zout toe aan de groenten en laat nog 15 min. stoven. -Maak per persoon een kuiltje in het groentemengsel en breek boven elk kuiltje een ei. -Dek de pan af met een deksel of aluminiumfolie en bak ca. 4 min. tot de eieren gestold zijn. -Snijd ondertussen de koriander grof. -Strooi samen met de chiliflakes over de shakshuka. -Serveer in de pan met het brood erbij.

### Serveertips

Variatietip: Geen venkel in huis? Verwerk dan gewoon de restjes groenten van het avondeten van gisteren in de saus. Variatietip: Houd je niet van pittig? Laat de chiliflakes achterwege. Serveertip: Schep de shakshuka niet op borden, maar eet hem met wat knapperig brood uit de pan.