

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels olijfolie 4
rundersaucijsjes 1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt 1
eetlepel ras el hanout mespunt
chilipepervlokken 1 klein blikje
tomatenpuree 2 blikken
tomatenblokjes 4 eieren 1 bosje
platte peterselie, fijngehakt

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mediterraan
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Shakshuka met saucijsjes

Dit recept kwam ik tegen in Boodschappen en sindsdien maken we het zeker elke maand een keer. Aanpassingen aan gedaan maar toch steeds weer terug bij dit recept. Het is ook het eerste recept wat ik plaats, even uit proberen!

Hulpmiddelen

Hapjespan

Bereidingswijze

- snijd elke saucijs in 4 a 5 stukjes en bak de stukjes bruin in de olie. - neem het vlees uit de pan en voeg de ui toe aan het bakvet. - fruit de ui op een lage stand tot hij zacht en goudbruin is. - voeg de knoflook, ras el hanout chilipeper en tomatenpuree toe en bak een minuutje zachtjes mee. - voeg de tomatenblokjes toe en roer alles goed door - leg de saucijzen in de saus en laat ongeveer 10 minuten op een lage stand pruttelen - breng op smaak met zout als je dat nodig vindt - breek steeds 1 ei in een kopje, maak met een lepel een kuiltje in de saus en laat het ei (lieft met hele dooier) in de saus glijden - laat de eieren op een lage stand ongeveer 8-10 minuten garen in de saus - bestrooi met de peterselie

Serveertips

Lekker met geroosterd donker (stok) brood