



SHAKSHUKA

Shakshuka, som er et både nemt og mættende brunchalternativ, betyder "en blanding" på arabisk og har eksisteret i middelhavskulturer i århundreder. Nyd denne smagsfyldte ret til brunch eller på alle tider af dagen!

INGREDIENSER:

- 3 g harissa
- 3 g stødt spidskommen
- 3 g røget paprika
- 5 ml tomatpasta
- 3 fed hvidløg, hakket fint
- 1 spsk. olivenolie
- 2 peberfrugter (1 rød og 1 gul), uden kerner og grofthakket
- 400 g blommetomater, hakkede
- 3 store økologiske æg
- ½ avocado, i skiver og stænket med citronsaft
- 15 g frisk bredbladet persille, hakket
- havsalt efter smag
- ristet surdejsbrød

TILBEREDNING:

1. Opvarm olivenolie på panden ved middel varme, og tilsæt harissa, spidskommen, røget paprika, tomatpasta, hvidløg, peberfrugter og salt. Sauter i ca. 2 minutter.
2. Tilsæt tomater, og lad retten simre i ca. 10 minutter, indtil saucen er reduceret og tyknet, mens der røres i den af og til.
3. Brug bagsiden af en træ- eller silikoneske til at lave tre huller i saucen og slå æggene ud i dem. Læg låget på panden og lad retten stege i 2-3 minutter, indtil æggeghviden er stivnet, men blommerne stadig er løbende.
4. Når retten er færdig, tages låget af. Tilsæt avocadoskiverne, og pynt med frisk persille. Serveres med ristet surdejsbrød.

ANVENDETE iCOOK-PRODUKTER:

- Skærebræt af træ
- Knivsæt med 5 dele
- Non-stick stegepande med låg, 24 cm