Shakshuka met tomaat en ei



Ingredienten voor 4 Personen

3 teentjes	Knoflook
1	Ui
1	Paprika
1/2	Paprika
4	Tomaten
2 eetlepels	Tomatenpuree
1 theelepel	Komijn
	Peper
	Zout
4	Eieren
100 g	Feta
1 theelepel	Peterselie

Bereiding

1. Pers de knoflook en snijd de ui, paprika en tomaten in kleine stukjes.
2. Verhit wat olijfolie in een kookpot en stoof hierin de ui en paprika ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de knoflook, tomatenpuree, komijn en paprikapoeder toe en bak nog 2 minuten bij continu roeren.
3. Voeg de tomaten toe en kruid af met peper en zout. Draai het vuur lager en laat het geheel 20 minuten zacht pruttelen met het deksel op de pan.
4. Maak met een lepel 4 holtes in de shakshuka en breek in elke holte een ei. Kruid ze af met peper en zout, doe het deksel weer op de pan en laat verder bakken totdat het eiwit gestold is.
5. Verkruimel de feta over de pan en strooi er de platte peterselie over. Serveer met brood.