

MARLEY SPOON



Kikkererwtenshakshuka

met spinazie, witte kaas en brood



20-30min



Voor 3-4 personen

Shakshuka wordt in Noord-Afrika en diverse Arabische landen vaak als stevig ontbijt of lunch gegeten. Typisch voor het gerecht is de rijke tomatensaus waarin de eieren worden gepocheerd. Het allerlekkerst is om de eieren niet te lang te koken, zodat het eigeel nog kan uitlopen. Vandaag maak je met een flinke handvol kikkererwten, spinazie en witte kaas een vullend avondmaal van de shakshuka.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 10g verse peterselie
- 10g Ras el Hanout
- 2 blikken kikkererwten
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1x babyspinazie
- 4 eieren³
- 4 pistolets¹
- 2x witte kaas⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- zeef
- hapjespan of middelgrote koekenpan
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

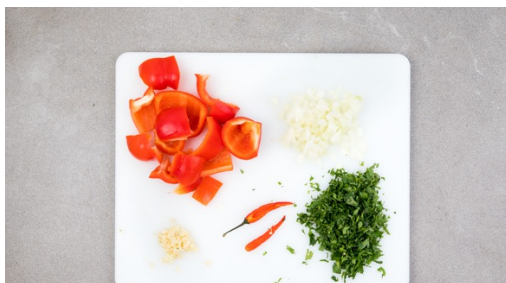
Voorkom stukjes eierschaal in de shakshuka: breek de eieren één voor één in een kommetje voor je ze in de shakshuka laat glijden.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 672.0kcal, vet 20.9g, eiwit 29.9g, koolhydraten 84.9g



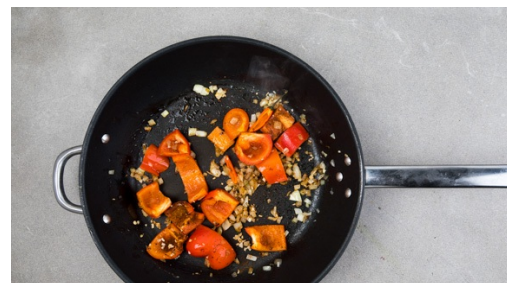
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** grof. Halveer de **paprika's**, verwijder de kernen en snijd de **paprika's** in blokjes. Pel en hak of pers de **knoflook** fijn. Halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadlijsten en hak de **peper** fijn. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof.



4. Spinazie en ei toevoegen

Voeg hand voor hand de **babyspinazie** toe en kook telkens al roerend tot de **blaadjes** zijn geslonken. Voeg de **helft van de peterselie** toe en roer door. Maak 4 kuiltjes in de **shakshuka** en breek boven elk kuiltje een **ei**. Kook de **eieren** 5-10min op middellaag vuur in de **sous** gaar, afhankelijk van hoe zacht of hard je het **ei** graag hebt.



2. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **paprika** 2-3min tot de **ui** glazig is. Voeg **1-2tl Ras el Hanout**, de **knoflook** en **chilipeper** naar smaak toe en bak 1min mee.



5. Brood afbakken

Leg de **pistolets** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 5-8min in de oven af.



3. Stoof maken

Giet de **kikkererwten** af in een zeef, spoel om met water en doe ze dan bij de pan met **groenten**. Voeg de **tomatenblokjes** toe en roer door. Breng de **stoof** op smaak met 1/2tl zout en peper naar smaak. Kook zo ca. 10min op middelhoog vuur tot de **stoof** wat is ingedikt.



6. Shakshuka afmaken

Verkruimel de **kaas** boven de **shakshuka** en bestrooi met de **rest van de peterselie**. Serveer de **shakshuka** met de **pistolets**.