

Vlotte groene shakshuka

met feta, dille en crispy brood



ca. 20min



2 personen

Shakshuka is een van de favoriete gerechten van het culinaire team. Niet alleen omdat dit een zeer veelzijdig gerecht is dat je als ontbijt, lunch en avondeten kunt eten, maar ook omdat dit een ideaal gerecht is om restjes groenten op te maken. En de mogelijkheden zijn eindeloos! Chef Martina bedacht een groene versie van spinazie en venkel. Erbij licht zoute feta en knapperig gebakken brood. E...

Wat je van ons krijgt

- feta ⁷
- bruine baguettes ^{1,7,11,13}
- venkel
- spinazie
- knoflook
- eieren ³
- verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- koekenpan
- oven
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 675kcal, vet 34.8g, koolhydraten 61.6g, eiwit 29.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd het loof van de **venkel**, snijd hem in de lengte doormidden en vervolgens in dunne reepjes. Pel en halveer de **knoflook**. Hak **een helft** fijn. Hak de **dillesteeltjes** fijn en hak de **rest van de dille** grof.



4. Spinazie toevoegen

Was de **spinazie** grondig en voeg de **blaadjes** dan hand voor hand aan de groentepan toe. Laat iedere hand **spinazie** iets slinken voordat je een nieuwe hand **spinazie** toevoegt. Roerbak als je alle **spinazie** hebt toegevoegd tot alle **spinazieblaadjes** geslonken zijn.



2. Venkel stoven

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **gehakte knoflook** 30sec. Voeg dan de **venkel** en **dillesteeltjes** met een snuf zout toe en roerbak 3-4min. Zet het vuur middellaag-matig en voeg 50ml water toe, doe de deksel op de pan en stooft de **groenten** 3-5min.



5. Eieren toevoegen

Maak twee kuiltjes in de **gestoofde groenten** en breek boven elk kuiltje een **ei**. Leg de deksel op de pan en kook 3-5min totdat het **eiwit** gestold is en het **eigeel** nog zacht.



3. Brood bakken

Bak de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier in 6-7min goudbruin en knapperig in de oven. Laat de **broodjes** iets afkoelen en snijd ze in de lengte open. Kerf een ruitvormig patroon in het snijvlak van de **rest van de knoflook** en wrijf de **knoflook** over het **brood**.



6. Dille en feta toevoegen

Verkrumel de **feta** over de **shakshuka** en bestrooi met de **rest van de dille**, zout en peper. Serveer de **shakshuka** met het **knoflookbrood**.