

SHAKSHOUKA MET CHILI-ZWARTEPEPER ROOKWORST EN YOGHURT

Home Made Chef: Charlotte Hansen

Bereidingstijd: 30 min
4 personen

Ingrediënten:

4 grote tenen knoflook, gepeld
2 sjalotten, gepeld
1 theelepel korianderkorrels
1 theelepel komijnzaad
Olijfolie om in te bakken
1 theelepel gerookte paprikapoeder
1 chili/zwartepeper rookworst, in kleine blokjes
1 blik gegrilde paprika's, in stukjes
2 blikken gepelde tomaat
4 eieren
Scheutje azijn
4 eetlepels volle yoghurt van campina
Paar takjes verse koriander of munt
1/2 Turks brood

Extra benodigdheden:

Vijzel

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de helft van de knoflook in dunne plakken en hak de andere helft fijn. Snijd de helft van de sjalot in ringen en hak de andere helft fijn.
2. Vijzel het koriander- en komijnzaad licht. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de plakjes knoflook, sjalotringen en de specerijen in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op een zeef en dan op keukenpapier en bewaar de olie.
3. Verhit de achtergehouden specerijenolie en bak hierin de rest van de knoflook en sjalot met de gerookte paprikapoeder. Voeg de rookworst toe en bak kort mee. Voeg de geroosterde paprika's toe en knijp de tomaten stuk en voeg met het sap toe. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd het Turks brood in plakken, smeer in met olie zout en peper en bak in ze krokant in circa 12 minuten.
5. Vul de pan met kokend water en voeg de azijn toe. Maak een draaikolkje met de garde. Tik het eitje kapot in de draaikolk en laat circa 3 minuten pocheren.
6. Breng de yoghurt op smaak met olijfolie, zout en peper.
7. Serveer de shakshouka met de gepocheerde eieren, wat yoghurtsaus, geplukte koriander, munt, de krokante mix van knoflook en sjalot en het Turks brood.

Tip: Je kunt de eieren ook garen in de saus.