**Shakshuka**

Voor 4 personen

Bereidingstijd 30 minuten

Benodigdheden:

* 2 grote uien
* 2 teen knoflook
* 3 paprika’s
* 2 theelepels kurkuma
* 1 theelepel gemalen koriander
* 1 theelepel komijnpoeder
* 1 theelepel kaneel
* verse basilicum
* 2 laurierblaadjes
* 2 blikjes gepelde tomaten
* 4 eieren
* olijfolie

**Bereidingswijze:**

* Verwarm een grote koekenpan op het vuur
* Snijd de uien en de paprika’s grof
* Pers de knoflook
* **Fruit** de **ui** met de **knoflook** in de **olie** even aan
* Voeg de **paprika,** de kruiden (**kurkuma, koriander, komijn**, **kaneel**) en zout toe
* Bak even mee
* Voeg de **tomatenblokjes** en de **laurierblaadjes** toe en laat het mengsel ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Roer tussendoor regelmatig door
* **Verwijder hierna de laurierblaadjes**
* Maak vier kuiltjes in de saus en breek hier de **eieren** in.
* Laat nog vijf minuutjes op het vuur staan zodat het eiwit gestold is, maar de dooier nog zacht is
* Breng eventueel op smaak met extra peper, zout en verse basilicum
* Serveer met rijst, brood of pasta