



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Shakshuka med kikerter, persille, fetaost og varme brød

## Shakshuka

1 stk rød paprika  
1 stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke kikerter  
1 boks hakkede tomater  
½–1 pakke persillade  
½–1 pakke røkt chilimix  
2 stk egg

## Brød

2 stk rustikke multibrød

## Topping

½ bunt bladpersille  
50 g fetaost

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Shakshuka:** Skyll og rens paprikaen. Skrell løken og hvitløken. Kutt paprikaen, løken og hvitløken i tynne skiver. Sil og skyll kikertene i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen, løken og hvitløken i omtrent 2 minutter.
3. **Shakshuka, fortsettelse:** Tilsett de hakkede tomatene, kikertene, persilladen og chilikrydderet (se tips). La det småkoke i 5–6 minutter, og smak til med salt og pepper. Lag 2 groper i sausen med baksiden av en skje, og kakk et av eggene i hver grop. Ha på lokk, og la eggene småkoke i sausen i omtrent 5 minutter, eller til eggehviten har satt seg, men eggeplommen er løs.
4. **Brød:** Varm multibrødene i ovnen i 4–5 minutter.
5. **Topping:** Skyll, rist og grovhakk persillen. Smuldre fetaosten og persillen over shakshukaen før servering.



## TIPS!

Hold igjen ønsket mengde av chilikrydderet, og server det ved siden av, slik at alle selv kan bestemme hvor sterkt man ønsker det.