



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 ^B

salt ^B

pepper ^B

^B 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.