



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pisto con huevos – Tomatgryta med grönsaker, ägg, örtoolja och bröd

### Pisto

Gul lök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Zucchini 1 st  
Röd paprika 1 st  
Chili flakes ½ förp  
Paprikapulver 1 förp  
Passerade tomater 1 förp  
● Vatten 1 dl

### Mojo verde

Koriander 20 g  
Bladpersilja 20 g  
Vitlök 1 klyfta  
Spiskummin 1 förp  
Citron 1 st  
● Olivolja 4 msk

### Bröd

Pitabröd ½ förp

### Ägg

Ägg 4 st  
Chili flakes ½ förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pisto:** Skär gul lök i tärningar och finhacka vitlök. Skär zucchini och röd paprika i jämna tärningar. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Krydda zucchini med salt och stek ca 3 min, tills den är lätt gyllene. Lägg över på en tallrik. Spara stekpannan. Tillsätt lite olivolja till den använda stekpannan och stek lök, paprika och vitlök i cirka 2 minuter.
3. Tillsätt chili flakes och paprikapulver och stek ytterligare ca 1 min. Blanda ner passerade tomater och vatten. Sjud ca 15 min. Vänd ner den stekta zucchini och smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. **Mojo verde:** Grovhacka koriander och bladpersilja, lägg i en i en mixerbunke tillsammans med pressad vitlök, olivolja, och spiskummin. Mixa ihop med stavmixer. Smaka av med pressad citronsaft, salt och nymald svartpeppar
5. **Ägg:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek äggen efter eget tycke. Krydda med salt och chili flakes.
6. **Bröd:** Värm pitabröd enligt anvisning på förpackningen.
7. Toppa pisto med stekt ägg. Riv brödet i bitar och doppa i grytan. Servera med mojo verde.

**TIPS!** Har ni en mortel? Använd den gärna till att göra mojo verde.