



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grøn shakshuka med porre, spinat og æg

Shakshuka

1 stk porre
1 stk løg
2 fed hvidløg
1 dåse kikærter
100 g snittet grønkål
50 g babyspinat
½ tsk spidskommen
1 stk lime
2 stk æg
1 dl vand ^b

Salat med tomat og croutoner

½ stk skalotteløg
125 g cherrytomater
1 spsk hvidvinseddike
30 g rucola
½ pk croutoner
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Shakshuka:** Skær porre i skiver og skyl dem. Pil løg og hvidløg og skær begge i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg det hele ved middelvarme i 10 min. Hæld væden fra kikærterne. Skru lidt op for varmen og kom kikærter, grønkål, babyspinat, spidskommen og lidt revet limeskal på. Krydr med salt og peber og steg videre i 2 min. til spinat og grønkål er faldet sammen.
- 2. Æg:** Skru lidt ned for varmen igen og lav nogle fordybninger i shakshukaen til æggene. Slå æggene ud i fordybningerne og tilsæt vand i panden. Kom låg på og lad det simre 4-5 min, afhængig af hvor blød du vil have blommen.
- 3. Salat med tomat og croutoner:** Pil skalotteløg og hak fint. Halvér tomaterne og vend med skalotteløg, hvidvinseddike, olivenolie, lidt salt, rucola og croutoner. Bland det hele godt sammen.
- 4. Anret shakshuka på tallerkener og spis med salaten til.** Skær resten af limen i både og pres dem over retten.