



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Shakshuka med kyckling, ägg, koriander och bulgur

## Kyckling shakshuka

Röd paprika 1 st  
 Gul lök 1 st  
 Vitlök 2 klyftor  
 ● Olivolja 1 tsk  
 Kycklingfilé strimlad 300 g  
 ● Salt 1 krm  
 Ras el hanout 1 förp  
 Paprikapulver 1 förp  
 Tomatpuré 1 förp  
 Kons. körsbärstomater 1 förp  
 ● Vatten 1 dl  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 Ägg 2 st

## Till servering

Bulgur 125 g  
 Koriander 20 g  
 Gräddfil 75 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Vatten

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla gul lök och finhacka vitlök.
3. **Kyckling shakshuka:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs strimlad kycklingfilé ca 2 min, krydda med salt. Tillsätt röd paprika, gul lök och vitlök. Krydda med ras el hanout och paprikapulver. Fräs ca 3 min. Blanda ner tomatpuré, konserverade körsbärstomater, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 7 min.
4. Gör två gropar i grytan. Knäck ägg i groparna. Sätt på ett lock och sjud på medelvärme ca 7 min, eller tills äggen börjar stelna.
5. Toppa grytan med koriander. Servera med bulgur och en klick gräddfil.