



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tunisisk shakshouka - tomatsaus med egg, ovnsbakt squash, feta og piadinabrød

## Ovnsbakt squash

1 stk squash

## Tomatsaus

1 stk sjalottløk

1 stk hvitløksfedd

1 stk rød paprika

1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

½ pakke chiliflak

1 boks hakkede tomater

1 pakke tomatpuré

1 ts sukker <sup>B</sup>

2 dl vann <sup>B</sup>

## Shakshouka

4 stk egg

## Tilbehør

2 stk piadina

50 g spinat

1 pakke hvitløksdressing

## Topping

50 g fetaost

1 bunt bladpersille

½ pakke chiliflak

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Ovnsbakt squash:** Skyll og kutt squashen i skiver. Fordel squashskivene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek skivene i ovnen i 10–15 minutter.

3. **Tomatsaus:** Skrell sjalottløken og hvitløksfeddet, og skyll paprikaen. Finhakk hvitløken, og kutt løken og paprikaen i tynne skiver.

4. **Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, paprikaen, kryddermiksen og 1 ts av chiliflakene i omtrent 10 minutter, til grønnene er myke. Ha i hvitløken, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett deretter de hakkede tomatene, tomatpuréen, 2 dl vann, 1 ts sukker og litt salt. Skru ned varmen, og la tomatsausen småkoke under lokk i 10–15 minutter.

5. **Shakshouka:** Ha de ovnsbakte squashskivene i tomatsausen. Lag deretter 4 fordypninger i overflaten på tomatsausen med en skje, og knekk et egg i hver fordypning. Legg på lokket igjen, og la det hele småkoke videre i 5–8 minutter.

6. **Tilbehør:** Tilbered piadinabrødene som anvist på pakken. Skyll spinaten, ha den i en skål, og topp med litt olivenolje. Server spinaten og hvitløksdressing til retten.

7. **Topping:** Smuldre fetaosten over shakshoukaen. Skyll, tørk og grovhakk persillen, og strø den og ønsket mengde av chiliflakene over retten. Sett stekepannen rett på bordet, og dypp brødene i tomatsausen.



Vend gjerne spinaten inn i tomatsausen før eggene knekkes i.