



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Shakshuka med tabouleh, pitabrød og hummus

Det skal du bruge

1/2+1/2 stk rødløg
1/2 stk rød chili
1 stk rød peber
1/4 pose tomatpuré
1 dåse hakkede tomater
1/2 tsk spidskommen
2 stk æg
1 pk bredbladet persille
3/4 pk mynte, frisk
1 stk tomat
1/2 stk citron
125 g hummus
2 stk pitabrød

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C. Du kan også varme brødet på brødrister, så skal du ikke tænde ovnen.
2. Skyl grøntsagerne. Hak løg groft og chili fint. **TIP:** Ønskes retten ikke så stærk kan frø og frøstokke fjernes fra chilien. Rens peberfrugt og skær i strimler.
3. Varm lidt olivenolie op i en pande og steg halvdelen af løget uden de tager farve. Tilsæt peberfrugt og chili og lad det stege lidt under omrøring. Tilsæt tomatpuré, hakkede tomater, spidskommen, salt og peber. Lad saucen småkoge i 10 min. Lav huller i saucen og slå forsigtigt et æg ned i hvert hul. Lad det koge stille under låg til æggene er stivnet.
4. **Tabouleh:** Skyl og hak persille og mynte fint. Skær tomat i tern. Bland det hele med resten af løget i en skål og smag til med citronsaft, salt og olivenolie. Smag dig frem til hvor sur og salt du ønsker den.
5. Varm brødene i ovnen ca. 5 min. eller på brødristeren.
6. Servér shakshuka med tabouleh, brød og hummus.