



VEGETARISK

Shakshuka

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Shakshuka har smaker från Mellanöstern och Nordafrika och är så läckert och lätt att göra. Denna tomatiga rätt kommer definitivt att imponera på brunchbordet. Den är både mjölkfritt och glutenfritt. Jag gillar att servera den med ett gott bröd eller en sallad.





INGREDIENSER



- 2 matskedar olivolja
- 1 skivad purjolök (det vita)
- 3 tunt skivade vitlöksklyftor
- 1 grön paprika i tärningar
- 0.5 tesked cayannepeppar
- 0.5 tesked paprika pulver
- 1 tesked mald kummin
- 1 matsked tomatpuré
- 800 gram krossade tomater
- 2 deciliter frysta örter
- 1 rejäl näve färsk spenat
- salt och peppar
- 4 ägg
- myntablاد till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Värm olivolja i en stor panna. Tillsätt purjolök, paprika, vitlök, kryddor, salt och peppar. Koka tills paprikan har mjukat, ca 5 minuter. Rör om ofta. Ha därefter i tomatpurén, de krossade tomaterna och örterna och koka upp. Minska värmen till låg. Ta i mer kryddor/salt och peppar om det behövs. Blanda i spenaten och koka i några minuter.

2

Gör fyra gropar i såsen och knäck ett ägg i varje grop. Täck med lock och låt puttra i ungefär 3-5 minuter, eller tills äggen är kokta efter eget tycke (gulan ska fortfarande vara lös). Garnera med myntablاد.

Servera rakt från pannan med ett surdegsbröd eller en sallad.