



VEGETARISK

Shakshuka

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En nordafrikansk tomatgryta med ägg, perfekt både till brunch och middag.



INGREDIENSER

- 2 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 röd chili
- 5 cherrytomater
- 1 msk olivolja
- 1 burk hela konserverade tomater
- 1 msk spiskummin
- 1 tsk torkad koriander
- 1 tsk mald svartpeppar
- 2 tsk rökt paprikapulver
- 0.5 tsk gurkmeja
- 1 tsk salt
- 1 msk harissa
- 1 msk tomatpuré

1.5 dl ljus lager
4 ägg
färsk koriander och persilja?

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tärna lök och vitlök, hacka chili och dela cherrytomaterna. Stek den gula löken i olivolja i en stor stekpanna på låg värme i ca 10 minuter. Tillsätt vitlök och stek i 5 minuter till.
- 2** Rör ner de konserverade tomaterna, cherrytomaterna och chilin. Tillsätt kryddorna, harissa och tomatpuré. Häll i ölet, koka upp och låt sedan puttra på låg värme i ca 15 minuter. Smaka av med salt och peppar och rör ner hackad koriander.
- 3** Gör små gropar i grytan och knäck i äggen. Var försiktig så att inte äggulan går sönder. Lägg på ett lock och låt puttra i några minuter tills äggen är klara. Dekorera med hackad persilja.