

Broodjes



voor ± 2-3 personen



VOLKOREN STOKBROOD MET SHAKSHUKA

1 biologisch volkoren stokbrood

3 biologische eieren

1 biologische rode ui

1 handje verse basilicum

1 eetlepel biologische olijfolie

1 theelepel komijnzaad

1 biologische rode paprika

vers gemalen chilivlokken

200 gr biologische roma tomaten

vers gemalen peper en zout

400 gr biologische tomatenblokjes

BEREIDING

Maak de rode ui schoon en snij deze in stukjes. Spoel dan de paprika en de tomaten onder stromend water schoon en droog deze met wat keukenpapier. Snij de top van de paprika, verwijder de zaadlijsten en snij deze in stukjes. Verwijder dan het topje van de tomaten en snij ze in partjes. Neem de helft van de basilicum en snij deze fijn. Bewaar de rest voor de garnering. Doe de olijfolie in een gietijzeren pan of een wokpan en verhit deze. Voeg dan de ui toe en fruit dit even aan. Doe daarna de paprika en de partjes tomaat bij de ui en bak het even mee. Voeg dan de tomatenblokjes, de komijnzaad en de gesneden basilicum toe, maal er wat verse chillivlokken, peper en zout overheen en breng dit aan de kook. Zet de warmtebron weer laag en breek dan de eieren boven het tomatenmengsel. Maal er wat verse peper overheen, zet een deksel op de pan en laat de eieren stollen. Snij in de tussentijd het stokbrood. Verdeel de overgebleven blaadjes basilicum over de shakshuka en serveer het brood ernaast.