

Shakshuka met venkelworst

en kikkererwten

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaten

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 1 ui, in halve ringen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- ½ venkelknol, in dunne reepjes
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl komijnzaad
- 2 venkelworsten, vel verwijderd en in blokjes
- 1 blik kikkererwten (400 g), uitgelekt
- 1 blik tomaten (400 g)
- Zout en peper naar smaak
- 4 eieren
- Verse peterselie of koriander, fijngehakt (voor garnering)

Bereidingswijze

Basis van de Shakshuka

1. Verhit een grote pan, zonder olie, op vermogensstand 7 gedurende minimaal 5 minuten.
2. Voeg wat olie toe en bak de ui en knoflook 2-3 minuten tot ze zacht zijn.
3. Voeg de venkel en rode paprika toe en bak nog 5 minuten tot ze iets zachter worden.
4. Strooi de chilipoeder, venkelzaad en komijnzaad erover en bak 1 minuut mee.

Venkelworst bakken

1. Voeg de stukjes venkelworst toe en bak ze rondom bruin in ongeveer 4-5 minuten.
2. Roer de kikkererwten en tomaten uit blik erdoor en breng op smaak met zout en peper.
3. Laat het geheel 15 minuten zachtjes sudderen tot de saus iets ingedikt is.

Eieren toevoegen en garen

1. Maak 4 kuiltjes in de saus en breek in elk kuiltje een ei.
2. Zet de pan op vermogensstand 5 en laat de eieren ca. 13 – 15 minuten garen tot het eiwit gestold is maar de dooiers nog zacht zijn.

Serveren

1. Bestrooi met verse peterselie of koriander.
2. Serveer direct met 1 van de pita's van het voorgerecht om in de saus te dippen.