



Groene shakshuka met pitah

4 pers.

30 min.

670 kcal p.p.

Vega

Een pan op tafel, warme pitah's erbij en dippen maar! Dit is zo'n gerecht om samen van te eten, waarbij iedereen lekker zelf pakt. De pitah's van Bakkerij de Jong zijn gemaakt om te scheuren, te dippen en natuurlijk de pan mee leeg te maken.

Ingredienten

- 4 grote pitah's
- 1 grote ui
- 2 groene paprika
- 200 gr doperwtten diepvries
- 400 gr verse spinazie
- 6 eieren
- 3 tenen knoflook
- 100 ml groente bouillon
- 100 gr feta
- 2 el olijfolie
- 1 tl komijn
- ½ tl chilivlokken
- 1 – 2 tl zwart sesamzaad
- 15 g verse peterselie of koriander
- Zout & peper naar smaak

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snipper de ui en knoflook. Snijd de groene paprika in blokjes. Verhit de olijfolie in een grote hapjespan en bak de ui en paprika ongeveer 5 minuten.

Voeg de knoflook, komijn en chilivlokken toe en bak ongeveer 1 minuut mee.

Voeg de doperwtten en groentebouillon toe. Laat dit ongeveer 3 minuten zachtjes koken. Voeg daarna beetje bij beetje de spinazie toe en laat deze slinken.

Maak met een lepel 6 kuiltjes in het groentemengsel. Breek in ieder kuiltje een ei. Doe een deksel op de pan en laat de eieren ongeveer 5-8 minuten garen. Het eiwit moet gestold zijn, terwijl de dooiers nog mooi zacht mogen blijven.

Leg ondertussen de pitahbroodjes in de oven en laat deze aan beide kanten licht bruin worden. Snij deze als ze bruin zijn in vieren. Verkruiemel de feta over de shakshuka en bestrooi met zwart sesamzaad. Maak eventueel af met verse peterselie of koriander.

