

Shakshuka

Opskrift til 4 personer

Shakshuka er en afrikansk ret, som jeg længe har haft lyst til at prøve. Det er en let pas-dig-selv-ret som virkelig taler til mig og mit utålmodige hjerte

Forberedelsestid

10-15 min

Tilberedelsestid

25-30 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 1 pakke parmaskinke (70 g)
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 rød peberfrugt
- 4-5 små kartofler
- 2 spsk. olie
- 1 spsk. paprika
- 1 spsk. spidskommen
- 1 tsk. salt og et drys peber
- 2 dåser hakket tomat
- 3 store håndfulde frisk spinat (ca. 100 g)
- 1 kugle mozzarellaost
- 4 æg
- Toppings: forårsløg, basilikum og avocado

Sådan gør du

1. Start med at riste parmaskinken af i lidt olie på en pande til den bliver sprød på begge sider, tag det fra panden og læg det til side imens retten laves
2. Hak løg og hvidløg fint og skær peberfrugt og kartofler i mindre tern
3. Kom lidt ekstra olie på panden og brænd først krydderierne let af, så der spreder sig en skøn duft i køkkenet
4. Tilsæt nu grøntsagerne og rist dem i et par minutter, til de falder let sammen
5. Tilsæt hakket tomat og skyllet spinat og skru ned til svag-middelvarme, har du et låg til din pande kan du med fordel komme det på og lade retten stå og simre lidt (ca. 15 minutters tid). Rør rundt engang i mellem, så det ikke brænder på
6. Skær mozzarella i små stykker og smuldr dem oven på panden
7. Lav nogle små fordybninger i saucen og slå æg ud her i, lad retten stå (gerne med låg) i 10-15 minutter ekstra ind til æggeghviderne begynder at blive faste. Blommerne må gerne stadig være lidt bløde

8. Server med den ristede parmaskinke, hakket forårsløg, basilikum og evt. lidt avocado