

Shakshuka med bønner

Opskrift til 4

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 1 rødløg
- 2 kartofler
- 5 grønne asparges
- olivenolie til stegning
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. paprika
- salt, peber
- 1 dåse hvide bønner
- 2 dåser hakkede tomater
- evt. lidt friskhøvlet parmesan (kan undlades)
- 3 æg
- frisk basilikum til toppen

Sådan gør du

1. Skær løg, kartofler og asparges ud i små tern (jeg skrællede ikke kartoflerne, men brugte økologiske som jeg skyllede inden)
2. Dræn de hvide bønner
3. Kom lidt olie på panden og svits grøntsagerne, krydderier og bønnerne af i 5 minutters tid
4. Kom hakket tomat over og skru ned til middelvarme. Lad det stå og passe sig selv i 20 minutters tid til det begynder at sætte sig og kartoflerne er bløde
5. Lav tre fordybninger og slå et æg ud i hver. Giv det 5-7 minutter mere, så æggene også sætter sig
6. Server med lidt peber over samt frisk basilikum