

Vegetarisk shakshuka

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

20 minutters tid

Ingredienser

- 3 spsk. olie til stegning
- 1 rød peberfrugt
- 2 skalotteløg
- 1 tsk. karry
- 2 tsk. paprika
- 1 flaske tomat passata
- 2 store håndfulde frisk spinat
- 3 æg
- 1 håndfuld fetaost
- godt med salt og peber
- 1 håndfuld persille
- Server med brød

Sådan gør du

1. Hak løg og peberfrugt i mindre tern
2. Kom olie på en pande og svits grøntsagerne af her i til de falder sammen, krydder med karry og paprika.
3. Hæld flasken med tomat passata i og vend det rundt. Lad det simre sådan her i 5 minutters tid.
4. Kom den friske (og skyllede) spinat i og lad det falde lidt sammen.
5. Lav små fordybninger til æggene og slå dem i.
6. Drys med salt og peber og kom et låg hen over panden. Lad det småsimre under låget 3-4 minutter til æggene har sat sig lidt.
7. Drys med feta og hakket persille og server med ristede brød