

# Recept!

## Shakshuka

### Ingrediënten

1 rode ui  
Olijfolie  
1 theelepel ras al hanout  
2 teentjes knoflook  
1 paprika  
1 blik tomatenblokjes  
8 eieren  
2 blikje gemengde bonen  
1 theelepel gemalen koriander  
300 gram basmati rijst

### Bereiding

Pel en snipper de ui. Bak ongeveer 5 minuten in olijfolie

Snijd de knoflook fijn en de paprika in blokjes. Voeg de ras el hanout, knoflook, komijn paprika en peper toe en bak weer 5 minuten.

Doe het blikje tomatenblokjes erbij en vul het blikje voor de helft met water en giet erop. Breng op smaak met zout en peper.

Laat het aan de kook komen en laat 5 minuten pruttelen, voeg dan de afgegoten bonen toe.

Maak met een spatel kleine kuiltjes in de saus en breek hierin steeds een eitje.

Dek de pan af met een deksel of aluminiumfolie en laat op zacht vuur de eieren gaar worden.

Serveer met rijst

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: 24 kitchen  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel