



Oppskrift

## Shakshuka med spinat og egg



Shakshouka er en rett med opprinnelse i det nordafrikanske og jødiske kjøkken, som tilberedes av posjerte egg i en saus av tomater, chiliskiver og løk. Retten er en nasjonalrett i Israel og spises aller mest til frokost.

**1**

## **Slik gjør du**

Finhakk løk og hvitløk og fres mykt i en panne med olje, ca. 5 minutter. Tilsett krydder og fres videre i et par minutter.

**2**

## **Rør inn tomater og chili**

Rør inn hakkede tomater, cherrytomater og hakket chili og kok i ca. 15 minutter.

**3**

## **Vend inn spinat**

Vend inn mangold el. spinat, og rør til de faller sammen. Tilsett vann om sausen blir for tykk.

**4**

## **Tilsett egg i pannen**

Knekk fire egg fordelt utover i pannen, lag ev noen groper først. Legg på lokk og la koke i ca. 5 minutter. Dryss over finstrimlet persille før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg 4 stk

Gul løk 1 stk

Hvitløksfedd

Olivenolje 3 ss

Koriander 2 ts

Karve 0,5 ts

Kajennepepper 1 knivsodd

Tomater 3 stk

Salt & Pepper Salt Paprik

PRIOR egg 4 stk

Finhakkede tomater (boks) 800 g

Cherrytomater 10 stk

Persille

### Allergener