



Elvea, een feest uit Italië

Shakshuka Il Puro



Ingredienten voor 3 Personen

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 1 | puntpaprika |
| 1 fles | Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten |
| 3 teentjes | look |
| 0,50 | uien |
| 2 theelepels | harissa |
| 2 theelepels | gerookt paprikapoeder |
| | verse peterselie |
| | feta |
| 3 | eieren |
| | brood |
| | olijfolie |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

1. Starten doe je met het fijnsnijden van de ui. Terwijl je deze glazig stooft in een pan met een flinke scheut olijfolie, snijd je de puntpaprika in dunne reepjes.
2. Eens de ui glazig is voeg je er de puntpaprika aan toe. Laat dit 2-3 minuutjes meebakken in de olijfolie.
3. Pers de tenen look in de pan en bak een minuutje mee.
4. Voeg de Il Puro toe, 2/3 van de verse peterselie, de harissa, het gerookt paprikapoeder en wat peper en zout.
5. Laat het geheel 4 minuten pruttelen.
6. Tot slot breek je de eieren rechtstreeks in de saus.
7. Wanneer de eieren klaar zijn (het eiwit is gegaard maar het eigeel is nog lopend) ben je klaar.
8. Werk af met nog wat peterselie en feta.

Recept info: Louise Goederfroy

