

Shakshuka met gehaktballetjes

4 personen

40 minuten

Shakshuka is altijd een succes!
Het is lekker, simpel, snel klaar,
én je hebt er maar één pan voor nodig!

Shakshuka is een Midden-Oosters gerecht
met eieren gepocheerd in een kruidige tomatensaus,
oorspronkelijk is het zelfs een ontbijt gerecht!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 of meer eieren
- één rode paprika
- één gele paprika
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 rode uien
- 1 bosje verse koriander
- komijn
- paprikapoeder
- 600 gram gehakt
- één pakje Berloumi
- 300 gram kerstomaatjes
- één blokje groentebouillon
- pita broodjes
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Maak de paprika's schoon, snij ze in blokjes en leg opzij.
2. Snij één rode ui heel fijn en de andere in ringen, hou apart.
3. Verwarm een iets diepere antikleefpan zónder vetstof.
4. Bak de stukjes paprika aan tot ze nét een beetje zwarte vlekjes krijgen, en zet ze apart.
5. Doe hetzelfde met de kerstomaatjes, zonder vetstof, ze mogen een beetje 'ploffen'.
Leg ze daarna ook apart.
6. Snij de Berloumi in stukjes en bak die tot ze een goudbruin korstje hebben (opnieuw in dezelfde pan, zonder vetstof).
7. Meng het verse gehakt met de fijngesneden rode ui , kruid het gehakt met peper en zout, en wat komijn. Snij of cutter de steeltjes van de koriander extra fijn en meng deze ook onder het gehakt. De blaadjes hou je bij voor in de tomatensaus en de voor de afwerking.
8. Rol balletjes van je gehaktmengeling en bak ze in wat olijfolie bruin in de pan.
Zet ze daarna apart.
9. Laat de vetstof van de gehaktballetjes in de pan en voeg het blik tomatenblokjes toe. Laat pruttelen en voeg vervolgens de paprikastukjes, de uiringen en de gehaktballetjes toe.
Verkruiemel een groentebouillonblokje in de saus en kruid af met peper en paprikapoeder.
Laat alles een minuutje of twee sudderen.
10. Maak met een lepel of pollepel kleine kuiltjes in de saus en breek hier telkens een ei in open, laat onder gesloten deksel nog een 10 minuutjes verder garen, tot de eieren gestold zijn.
11. Voeg de gepofte kerstomaatjes, de goudbruine stukjes Berloumi en wat korianderblaadjes toe en laat nog even verder pruttelen.
12. Gril ondertussen de pitabroodjes.
13. Werk het geheel af met verse korianderblaadjes!

Smakelijk!