Shakshuka met feta

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Shakshuka met feta

2 eetlepels olijfolie
1 ui (in ringen gesneden)
1 rode paprika (in blokjes gesneden)
1 teentje knoflook
1⁄2 koffielepel cayennepoeder
1 koffielepel komijnpoeder
1 blik tomatenblokjes
1 koffielepel suiker
peper en zout
4 eieren
Turks brood (Boni)
1 handvol bladpeterselie (fijngehakt)
100 gram feta (greco, verkruimeld)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag. Stoof de ui en de paprikablokjes op een zacht vuur. Voeg de knoflook, de cayennepoeder en het komijnpoeder toe. Laat eventjes stoven.**

2. **Voeg de tomatenblokjes en de suiker toe. Laat pruttelen op een zacht vuur. Breng op smaak met peper en zout.**

3. **Breek de eieren in de pan. Roer niet meer. Kruid met peper en zout. Laat een 5-tal minuutjes zachtjes garen.**

4. **Verwarm het Turks brood in de oven zoals aangegeven op de verpakking.**

5. **Serveer met de peterselie, de fetakaas en het Turks brood.**