



Frisgroene shakshuka



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 bussel groene asperges
1 stronkje broccoli
1 ui (fijngesneden)
olijfolie
2 teentjes knoflook
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 kopje diepvrieserwten
1 zak babyspinazie
peper en zout
1 theelepel komijnpoeder
2 deciliter room
8 eieren
1 groen spaans pepertje (fijngesneden)
1 bosje verse koriander
stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Snij de asperges en de broccoli in kleine stukjes. Bak ze in een grote braadpan, samen met de ui, beetgaar in olijfolie. Voeg de knoflook, de lente-uitjes, de diepvrieserwten en de spinazie toe. Breng goed op smaak met peper, zout en komijnpoeder. Roer goed en overgiet met de room. Roer opnieuw.
- 2.** Maak acht holtes in dit mengsel en breek daarin de eieren. Doe een deksel op de pan en laat de eieren 5 minuten garen.
- 3.** Werk af met het Spaanse pepertje en de koriander.
- 4.** Serveer met stokbrood.