



Libanees groentestoofpotje met eieren



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
1 paprika (fijngesneden)
1 aubergine (fijngesneden)
1 courgette (fijngesneden)
1 blik gepelde tomaat (of passata, groot blik)
1 eetlepel komijnpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel chilipoeder
4 eieren
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 bosje bladpeterselie
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien glazig in olijfolie. Voeg de paprika, aubergine, courgette toe en laat een kwartiertje mooi aanbakken. Overgiet dan met de gepelde tomaten en breng op smaak met peper, zout, komijn, kaneel en chili. Laat nog een kwartier inkoken.
- 2.** Schep in een ovenschaal (of twee kleinere) en breek aan de zijkant de eieren. Zet 15 à 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Werk af met een scheutje extra olijfolie, peper, zout, fijngesneden lente-uitjes en bladpeterselie