



Elvea, een feest uit Italië

Shakshuka



Ingrediënten voor 2 Personen

1 blik	ELVEA Cubes
1 eetlepel	Elvea Tomatenconcentraat
1	ui
1 teentje	look
0,50	rode paprika's
0,50	gele paprikas
2	eieren
1	klein broodje
1 bol	burrata
	Verse groene kruiden (koriander, peterselie, basilicum, ...)
	olijfolie

Bereiding

- Snijd de ui, de look en de paprika's fijn. Stoof aan in een scheutje olijfolie. Voeg vervolgens de cubes en het tomatenconcentraat toe. Laat enkele minuutjes zachtjes pruttelen en maak twee kuiltjes in de shakshuka. Breek twee eitjes in de kuiltjes en zet de pan daarna 3 à 4 minuutjes op 180 graden in de oven.
- Snijd het brood in soldaatjes en bak ze goudbruin in de pan met daarin een scheutje olijfolie.
- Haal de shakshuka uit de oven. Werk af met burrata en verse groene kruiden. Serveer met de krokant gebakken soldaatjes.

Recept info: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

