

Snelle shakshuka met makreel

Deze snelle shakshuka met vis is heerlijk als lunch- of dinergerecht.

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 25 minuten

Deze snelle shakshuka met vis is heerlijk als lunch- of dinergerecht.

Bereidwijze

1. Snijd de uien in ringen.
2. Verwarm de olijfolie in een koekenpan. Doe de uien samen met de kruiden en geperste knoflook in de pan. Fruit de ui zo'n 10 minuten of totdat de ui wat glazig wordt.
3. Snijd in de tussentijd de zoete puntpaprika. Verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd in reepjes.
4. Voeg toe aan de pan en bak 5 minuten mee met het uien-kruidenmengsel.
5. Voeg daarna de blikken Pomodoro San Marzano toe. Breng aan de kook.
6. Maak vier kuiltjes en breek de eieren boven de kuiltjes. Voeg de makreelfilets van Formosa Gourmet toe.
7. Plaats het deksel op de pan en bak zo de eieren in 6 tot 8 minuten gaar.
8. Strooi het zeezout van Zeeuwsche Zoute erover. Serveer met fijngesneden koriander.

TIP Lekker met verschillende soorten brood, zoals Libanees flatbread, Turks brood of focaccia.

Ingrediënten

- 2 rode uien
- 1 el Betis Bakolijfolie geel
- 3 zoete puntpaprika's
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl cayennepeper
- Een snufje Puur zeezout van Zeeuwsche Zoute
- 2 blikken Pomodoro San Marzano
- 4 eieren
- 1 blikje Makreel in spicy olijfolie van Formosa Gourmet
- 3 takjes koriander

accessoires