



Elvea, een feest uit Italië

Chakchouka



Ingredienten voor 4 Personen

1	gele paprikas
1	rode paprikas
1	courgette in brunoise
400 g	ELVEA Cubetti Verse Basilicum
1 eetlepel	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1 theelepels	harissa
1 theelepels	ras el hanout
1 theelepels	suiker
	zeezout
	versgemalen zwarte peper
5	eieren
	verse koriander
	geitenkaas

Bereiding

- Verhit de olie in een stoofpan en fruit de paprika's gedurende 8-10 min.
- Voeg de blokjes courgette toe en fruit verder gedurende een 2-tal min.
- Voeg de roma tomaten, Cubetti, tomatenpuree, harissa, ras el hanout, paprika, suiker, de peper en het zout en 150ml water toe. Laat gedurende 15 min zonder deksel sudderen of tot de saus een beetje ingedikt is.
- Maak putjes in de saus en breek er je eieren in. Laat 1 ei glijden in elke putje.
- Dek af en laat nog 5 min sudderen of tot de eieren gebakken zijn zoals je wil.
- Strooi er korianderblaadjes en geitenkaas over en serveer meteen.

