



Elvea, L'Italie chez vous

Shakshuka



Ingrédients pour 2 Personnes

| | | |
|------|---------------------|--|
| 1 | boîte de | ELVEA Cubes |
| 1 | cuillère à soupe de | ELVEA concentré de tomates |
| 1 | | oignon |
| 1 | gousse d' | ail |
| 0,50 | | poivrons rouges |
| 0,50 | | poivrons jaunes |
| 2 | | œufs |
| 1 | | petit pain |
| 1 | boule de | burrata |
| | | Herbes vertes fraîches (coriandre, persil, basilic, ...) |
| | | huile d'olive |

Préparation

- Hachez finement l'oignon, l'ail et les poivrons. Faites frire dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les cubes et le concentré de tomates. Laissez mijoter quelques minutes et faites deux puits dans le shakshuka. Cassez deux œufs dans les puits et mettez la casserole au four à 180 degrés pendant 3 à 4 minutes.
- Coupez le pain en lanières et faites-les dorer à la poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Sortez le shakshuka du four. Garnir avec du burrata et des herbes vertes fraîches. Servir avec le pain croustillant.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

