

## Shakshuka op Kyalin-wijze

### Ingrediënten (2 pers.) :

1 dikke Spaanse ui (350 g)  
2 groene paprika's (300 g)  
2 tomaten (300 g)  
4 eitjes  
1 chilipeper

1 knoflookteentje  
2 eetlepels olijfolie  
bieslook  
peper & zout

### Mise en place:

Schil de ui. Halveer en snijd elke helft in repen van 1 cm.  
Snijd de groene paprika's in twee en verwijder de steel en de zaden. Snijd eveneens in repen van 1 cm.  
Schil het knoflookteentje, plet het teentje met een mes en versnipper.  
Snijd de chili peper in twee en ontdoe van de steel en de zaden. Snijd in fijne stukken.

### Bereidingswijze:

Neem een grote pan, voeg 1 eetlepel olijfolie toe en laat lichtjes warmen.  
Voeg de ui toe, kruid met peper en zout en laat 5 minuten stoven.  
Voeg na 5 minuten de paprika, de look en de chilipeper toe. Laat zacht verder stoven (met deksel) gedurende 15 minuten.

Neem een aparte pan met ½ eetlepel olijfolie en laat warmen. Snijd de tomaten in 4, kruid met peper en zout. Bak de tomaten langs beide zijden licht bruin.  
Voeg na afloop van de 15 minuten de tomaten toe aan de pan met groenten.

Maak kuiltjes tussen de groenten en breek de eieren op deze plaats. Laat de eitjes verder stollen op een zacht vuur gedurende 3 à 4 minuten.

Werk af met wat bieslook.

### Suggestie:

Verdeel de groenten (éénmaal gaar) over 2 éénpersoonspannen.  
Zet elke pan apart op het vuur voor het garen van de eieren.  
Serveer het pannetje zo aan tafel.

