



Oppskrift

## Shakshuka med spinat og egg



Shakshouka er en rett med opprinnelse i det nordafrikanske og jødiske kjøkken, som tilberedes av posjerte egg i en saus av tomater, chiliskiver og løk. Retten er en nasjonalrett i Israel og spises aller mest til frokost.

1

## **Slik gjør du**

Finhakk løk og hvitløk og fres mykt i en panne med olje, ca. 5 minutter. Tilsett krydder og fres videre i et par minutter.

2

## **Rør inn tomater og chili**

Rør inn hakkede tomater, cherrytomater og hakket chili og kok i ca. 15 minutter.

3

## **Vend inn spinat**

Vend inn mangold el. spinat, og rør til de faller sammen. Tilsett vann om sausen blir for tykk.

4

## **Tilsett egg i pannen**

Knekk fire egg fordelt utover i pannen, lag ev noen groper først. Legg på lokk og la koke i ca. 5 minutter. Dryss over finstrimlet persille før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	
Olivenolje	3 ss
Koriander	2 ts
Karve	0,5 ts
Kajennepepper	1 knivsodd
Tomater	3 stk
Salt & Pepper	Salt Paprik
PRIOR egg	4 stk
Finhakkede tomater (boks)	800 g
Cherrytomater	10 stk
Persille	

### Allergener

- Egg