

# Shaksshuka

## Mandag 27. februar 2023

### Ingredienser

2 løg  
2 fed hvidløg  
2 rød peber  
1 squash  
1 spsk. Røget paprika  
1 spsk. Spidskommen  
3 dåser hakkede tomater  
1 dåse kikærter  
4 æg  
1 tsk. salt  
1 tsk. peber  
150 gr. feta  
dl. hakket persille  
olivenolie

### Fremgangsmåde

Pil og hak løget fint, knus hvidløget.  
Rens og skær den røde peber i tern.  
Skyl squashen og skær den i tern.  
Steg løg og hvidløg. Peberfrugter og squashen i lidt olie sammen med krydderierne.

#### **Brug en wookgryde**

Hæld de hakkede tomater og tilberedte kikærter i og lad det koge et par minutter, smag til med salt og peber.

Lav 4 fordybninger i retten og slå æggene ud i hver af dem.

Læg låg på og lad det simre i ca. 10 minutter til hviderne er stivnede.

Tag låget af og drys med smuldret feta og persille

**Kikærter kan købes på dåse eller de kan købes tørre vandes ud og koges inden brug.**