**Shakshouka met een zachtgekookt ei**

uien
aubergines
paprika’s
tomatenblokjes
kerstomaatjes
kekererwten
knoflook
courgette
Spaans pepertje
peterselie
eieren

tomatenpuree
halfgedroogde tomaatjes
tijm
oregano
rozemarijn
komijn
kurkuma
paprikapoeder
koriander
saffraan
peper en zout
olijfolie

**Voorbereiding**. Snijd een paar uien op ringen. Snijd de aubergine en courgette in dikke schijven en verdeel die dan in vier partjes. Schil de paprika’s met een dunschiller, verwijder de zaadjes en snijd ze op reepjes. Verwijder de zaadjes uit een Spaans pepertje. Snijd het op ringetjes. Snijd een vijftal knoflookteentjes in zeer fijne schijfjes. Halveer de kerstomaatjes. Scheid het wit van de eidooiers van de eieren. Laat een bokaal kekererwten uitlekken. Leg plukjes peterselie klaar. Was de takjes oregano, tijm en rozemarijn.

**Bereiding**. Neem een diepe pan en bak daarin de uien samen met de paprika’s in een beetje olijfolie. Doe er daarna het knoflook bij en ook de aubergine, courgette en het Spaans pepertje. Roerbak tot de groenten bijna gaar zijn.

Giet een blik tomatenblokjes, evenveel water en een potje tomatenconcentraat in de pan. Leg er de takjes oregano, tijm en rozemarijn bij. Roer goed om en kruid met komijn, paprikapoeder, koriander, saffraan en kurkuma voor het kleureffect. Breng verder op smaak met peper en zout.

**In de oven**. Schep de inhoud van de kookpan in een gietijzeren ovenschotel. Leg bovenop de kerstomaatjes en zongedroogde tomaatjes. Zet de schotel 10 minuutjes in een voorverwarmde oven op 185°C. Haal de schotel er even uit en maak evenveel putjes in de bereiding als je eieren wil toevoegen. Giet in elk putje een eiwit. Zet de schotel terug in de oven en de timer op 15 minuten.

Giet nu voorzichtig op elk gestold eiwit een eidooier. Zet de schotel terug in de oven, maximaal voor 5 minuutjes, zodat de dooier zachtgekookt blijft.

**Afwerking**. Schep de borden vol, met telkens een zachtgekookt eitje in het midden. Werk af met plukjes peterselie. Serveer met Turks brood.