**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.