



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tunisisk shakshouka - tomatsaus med egg, ovnsbakt squash, feta og rustikke multibrød

Ovnsbakt squash
1 stk squash

Tomatsaus
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk rød paprika
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
½ pakke chiliflak
1 boks hakkede tomater
1 pakke tomatpuré
1 ts sukker ^B
2 dl vann ^B

Shakshouka
4 stk egg

Tilbehør
2 stk rustikke multibrød
50 g spinat
1 pakke hvitløksdressing

Topping
50 g fetaost
1 bunt bladpersille
½ pakke chiliflak

salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt squash:** Skyll og kutt squashen i skiver. Fordel squashskivene utover i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek skivene i ovnen i 10–15 minutter.
3. **Tomatsaus:** Skrell sjalottløken og hvitløksfeddet, og skyll paprikaen. Finhakk hvitløken, og kutt løken og paprikaen i tynne skiver.
4. **Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, paprikaen, 2 ts av kryddermiksen og 1 ts av chiliflakene i omtrent 10 minutter, til grønnsakene er myke. Ha i hvitløken, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett deretter de hakkede tomatene, tomatpuréen, 2 dl vann, 1 ts sukker og litt salt og pepper. Skru ned varmen, og la tomatsausen småkoke under lokk i 10–15 minutter.
5. **Shakshouka:** Ha de ovnsbakte squashskivene i tomatsausen. Lag deretter 4 fordypninger i overflaten på tomatsausen med en skje, og knekk et egg i hver fordypning. Legg på lokket igjen, og la det hele småkoke videre i 5–8 minutter.
6. **Tilbehør:** Tilbered de rustikke multibrødene som anvist på pakken. Skyll spinaten, ha den i en skål, og topp med litt olivenolje. Server spinaten og hvitløksdressing til retten.
7. **Topping:** Smuldre fetaosten over shakshoukaen. Skyll, tørk og grovhakk persillen, og strø den og ønsket mengde av chiliflakene over retten. Sett stekepannen rett på bordet, og dypp multibrødene i tomatsausen.



Vend gjerne spinaten inn i tomatsausen før eggene knekkes i.