



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Shakshouka - egg i tunisisk tomatsaus, servert med varme brød, persille og fetaost

Ovnsbakt squash

1 stk squash

Shakshouka

1 stk sjalottløk

1 stk hvitløksfedd

1 stk rød paprika

1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

½ pakke chiliflak

1 pakke tomatpuré

1 boks hakkede tomater

4 stk egg

🏠 2 dl vann

🏠 1 ts sukker

Varme brød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

50–100 g fetaost

1 bunt bladpersille

30 g ruccola

½ pakke chiliflak

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt squash:** Skyll og kutt squashen i skiver. Fordel squashskivene i en ildfast form, og bland inn litt olje, salt og pepper. Stek squashen i ovnen i 10–15 minutter.
- 3 **Shakshouka:** Skrell sjalottløken og hvitløken. Finhakk hvitløken, og kutt løken og paprikaen i tynne skiver. 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 5 minutter, til grønnsakene er myke. Ha i hvitløken, og stek videre i ett minutt. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i et lite minutt. Ha i de hakkede tomatene, 2 dl vann, 1 ts sukker og litt salt og pepper. Skru ned til lav varme, og la tomatsausen småkoke under lokk i 10–15 minutter.
- 4 **Shakshouka, fortsettelse:** Ha de ovnsbakte squashskivene i tomatsausen. Lag deretter fire fordypninger i overflaten på tomatsausen med en skje, og knekk et egg i hver fordypning. Legg på lokket, og la det hele småkoke videre i 5–8 minutter.
- 5 **Varme brød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Tilbehør:** Smuldre fetaosten over shakshoukaen. Skyll, tørk og grovhakk persillen. Strø persillen og ønsket mengde av chiliflakene over retten. Skyll ruccolaen, ha den i en skål, og drypp over litt olivenolje.
- 7 **Servering:** Sett stekepannen på bordet, og dypp brødene i tomatsausen.