

Shakshuka

kokonaisaika **25 min**

AINEKSET

4 annosta

2	punaista paprikaa
200 g	kuorittuja tomaatteja
100 g	kirsikkatomaatteja
2	punasipulia
3 rkl	oliiviöljyä
2 tl	kuminaa
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	sitruunamehua
300 g	siivilöityjä tomaatteja
2 hyppyselli	karkeasti jauhettua
stä	pippuria
4	kananmunaa
0,5 nippu	korianteria
0,5 nippu	persiljaa
150 g	fetaa
1	Pitaleipä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 160 °C:een (ylä- ja alalämpö).

Vaihe 2

Pese ja puolita paprikat, poista siemenet ja pilko haluamaasi muotoon. Pilko kuoritut tomaatit. Pese ja puolita kirsikkatomaatit. Kuori sipulit ja leikkaa suikaleiksi.

Vaihe 3

Kuullota paprikat ja sipulit uuninkestävällä pannulla 3 rkl oliiviöljyssä. Lisää kumina ja paahda hetki pannulla. Kuullota hetki Kikkoman soijakastikkeella, mausta sitruunamehulla ja lisää siivilöidyt tomaatit. Kiehauta.

Vaihe 4

Tee paistokseen pieni kuoppa jokaisella munalla. Riko munat yksitellen kuoppiin. Älä sekoita enää, vaan annan munien hyytyä erillään toisistaan. Laita uuniin noin 10 minuutiksi.

Vaihe 5

Pese, kuivaa ja nypi korianteri ja persilja. Tarjoile valmis shakshuka yrttien, fetajuuston ja pitaleivän kanssa.