VEGETARISK

Shakshuka

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En nordafrikansk tomatgryta med ägg, perfekt både till brunch och middag.

INGREDIENSER

2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
1 röd chili
5 cherrytomater
1 msk olivolja
1 burk hela konserverade tomater
1 msk spiskummin
1 tsk torkad koriander
1 tsk mald svartpeppar
2 tsk rökt paprikapulver
0.5 tsk gurkmeja
1 tsk salt
1 msk harissa
1 msk tomatpuré

1.5 dl ljus lager
4 ägg
färsk koriander och persilja?

GÖR SÅ HÄR

1. Tärna lök och vitlök, hacka chili och dela cherrytomaterna. Stek den gula löken i olivolja i en stor stekpanna på låg värme i ca 10 minuter. Tillsätt vitlök och stek i 5 minuter till.

2. Rör ner de konserverade tomaterna, cherrytomaterna och chilin. Tillsätt kryddorna, harissa och tomatpuré. Häll i ölet, koka upp och låt sedan puttra på låg värme i ca 15 minuter. Smaka av med salt och peppar och rör ner hackad koriander.

3. Gör små gropar i grytan och knäck i äggen. Var försiktig så att inte äggulan går sönder. Lägg på ett lock och låt puttra i några minuter tills äggen är klara. Dekorera med hackad persilja.