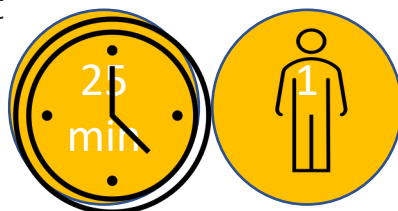
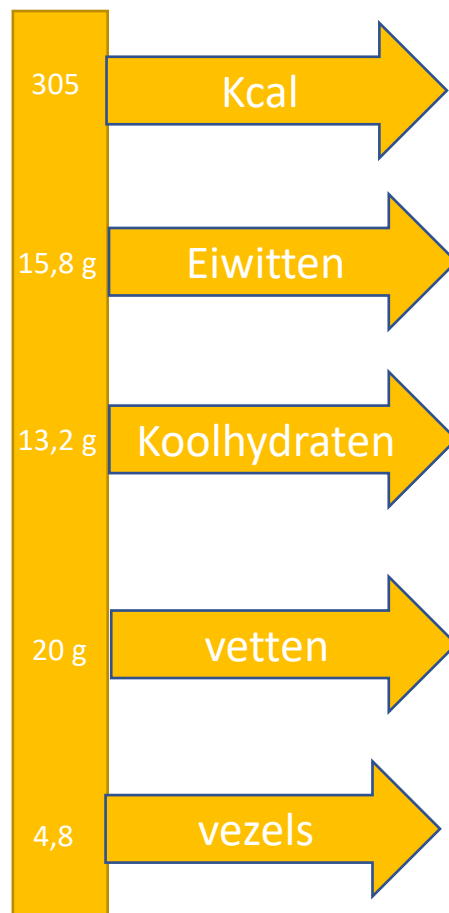


PS PowerSlim

Ingrediënten

- 2 eieren
- 50 g groene paprika in repen
- 150 g gepelde tomaten
- 1/4 rode ui in ringen
- 1/2 teentje knoflook, fijnggehakt
- 1 el olijfolie
- 1/2tl komijnzaadjes
- 1/2 takje tijm, blaadjes gerist
- 1 handje verse basilicum fijnggehakt
- snufje cayennepeper
- peper en zout



PS *Shakshuka, Het klinkt als een dans, maar het is een heerlijk eenpansmaaltijd met eieren in tomatensaus lekker veel kruiden. Het komt oorspronkelijk uit het Midden-Oosten en het Middellands Zeegebied. Lekker makkelijk om te maken en onzettend smaakvol.*



BEREIDINGSWIJZE

Verhit een pan zonder olie op hoog vuur en rooster de komijnzaadjes. Verhit de olijfolie in dezelfde pan en bak de ui en de knoflook 1-2 minuten. Voeg de paprika toe en bak 2 minuten mee. Doe vervolgens de tomaten er bij en laat de saus even dikken. Breng op smaak met wat peper en zout. Maak twee kuiltjes en breek in ieder kuiltje een ei. Laat 4-6 minuten met de deksel op de pan op laag vuur stollen. Bestrooi daarna met de tijm en de cayennepeper en garneer met verse basilicum

