



Shakshuka met buffelmozzarella

Met parelcouscous en basilicum



BUFFELMOZZARELLA

Deze mozzarella wordt gemaakt van buffelmelk, die witter is dan koemelk en ervoor zorgt dat de kaas een porseleinachtige kleur krijgt.



Parelcouscous



Rode ui



Knoflookteen



Rode cherrytomaten *



Paprikapoeder



Tomatenblokjes met basilicum



Buffelmozzarella *



Vrije-uitloopei *



Witte ciabatta



Vers basilicum *



Totaal: 30-35 min.



Veggie



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Shakshuka is in rap tempo de wereld aan het veroveren. Het gerecht, dat in de basis bestaat uit in tomatensaus gepocheerde eieren, wordt in het Midden-Oosten en in Noord-Afrika als ontbijt, lunch en diner gegeten. Wij zijn gek op variëren en maken deze versie extra vullend met parelcouscous.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel en wok of hapjespan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **shakshuka met buffelmozzarella**.



1 PARELCOUSCOUS KOKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng in een pan met deksel ruim water aan de kook en kook 30 gram **parelcouscous** per persoon, afgedekt, in 8 minuten gaar. Giet af en spoel met koud water, zodat de **parelcouscous** niet verder gaart.



2 SNIJDEN

Snipper ondertussen de **rode ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn en halveer de **rode cherrytomaten**.



3 SAUS MAKEN

Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel. Voeg de **rode ui**, de **knoflook** en het **paprikapoeder** toe en bak 2 – 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **rode cherrytomaten** toe en roer goed door om de smaken te laten intrekken. Voeg de **tomatenblokjes** toe, breng het geheel al roerend aan de kook en laat, afgedekt, 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout. Scheur ondertussen de **buffelmozzarella** klein.



4 SHAKSHUKA MAKEN

Voeg de **parelcouscous** toe aan de wok of hapjespan en meng goed met de **saus**. Maak voor ieder ei een kuiltje in de **tomatensaus**. Breek het **ei** hierin en bestrooi met peper en zout. Verdeel de stukjes **buffelmozzarella** over het geheel, leg het deksel op de pan en laat de **eieren** in ongeveer 10 minuten stollen ★. Haal dan het deksel van de pan, verhoog het vuur en kook nog 5 – 10 minuten tot de **shakshuka** naar wens is ingedikt ★★.



5 BAKKEN EN SNIJDEN

Bak ondertussen de **ciabatta** in de oven in 6 – 8 minuten goudbruin. Snijd de **blaadjes basilicum** in reepjes.

★**TIP:** Het ei is gaar als het eiwit wit begint te kleuren, maar de eidooier nog loopt. Natuurlijk kun je het ei, als je meer van vaste dooiers houdt, ook langer garen.



6 SERVEREN

Verdeel de **shakshuka** over de borden. Garneer met de **basilicumreepjes** en serveer met de **ciabatta**.

★★**TIP:** Hoe nat de shakshuka uiteindelijk wordt, is sterk afhankelijk van de oppervlakte van je pan. Als je een wok gebruikt is het makkelijker om de eieren te pochieren, maar dan zal er minder vocht verdampen. In de hapjespan wordt de shakshuka dikker, maar worden de eieren sneller hard.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Parelcouscous (g) 1)	30	60	90	120	150	180
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Tomatenblokjes met basilicum (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Buffelmozzarella (g) 7) *	60	125	185	250	310	370
Vrije-uitloepi (st) 3) *	2	4	6	8	10	12
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum (blaadjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3167 / 757	478 / 114
Vet totaal (g)	36	5
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,1
Koolhydraten (g)	70	11
Waarvan suikers (g)	9,5	1,4
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	1,6	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).