



## SHAKSHUKA

Shakshuka, helppo mutta miellyttävä aamiaisvaihtoehto, tarkoittaa seosta arabiaksi ja on ollut olemassa Välimeren alueen kulttuureissa vuosisatojen ajan. Nauti tämä maukas ruokalaji aamiaiseksi tai mihin aikaan päivästä tahansa.

### AINESOSAT:

- 3 g harissaa
- 3 g jauhettua kuminaa
- 3 g savustettua paprikaa
- 5 ml tomaattitahnaa
- 3 valkosipulin kynttä pieneksi pilkottuna
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 paprikaa (1 punainen ja 1 keltainen) siemenet poistettuna ja karkeaksi silputtuna
- 400 g luumutomaattia kuutioituna
- 3 isoa luomukananmunaa
- ½ avokado viipaloituna, sitruunamehua ripoteltuna päälle
- 15 g tuoretta persiljaa silputtuna
- Merisuolaa maun mukaan
- Paahdettu hapanleipä

### VALMISTUS:

1. Kuumenna oliiviöljy pannussa keskilämmöllä ja lisää sitten harissa, kumina, savustettu paprika, tomaattitahna, valkosipuli, paprikat ja suola. Ruskista noin 2 minuuttia.
2. Lisää tomaatit, anna hautua kevyesti ja kypsennä noin 10 minuuttia, kunnes kastike on keittynyt kokoon ja sakeutunut. Sekoita välillä.
3. Tee puu- tai silikonilusikan alapuolella kolme kuoppaa kastikkeeseen ja riko kananmunat niihin. Laita kansi pannun päälle ja kypsennä 2–3 minuuttia, kunnes munanvalkuaiset hyytyvät mutta keltuaiset ovat vielä juoksevia.
4. Kun valmis, ota kansi pois, lisää avokadoviipaleet ja koristele tuoreella persiljalla. Tarjoile paahdetun hapanleivän kanssa.

### KÄYTETYT iCOOK-TUOTTEET:

- Puinen leikkuulauta
- 5-osainen veitsisarja
- Nonstick Fry Pan ja kansi, 24 cm