

Will's

KOOKVLOG

Recept Shakshuka

AANTAL PERSONEN: 3

: 35 minuten



NAAR DE VIDEO? 

KEUKENGEREI:

- HAPJESPAN 2X
- SPATEL
- SCHILMESJES
- SNIJPLANK
- KNOFLOOKSCHILLER
- KNOFLOOKPERS



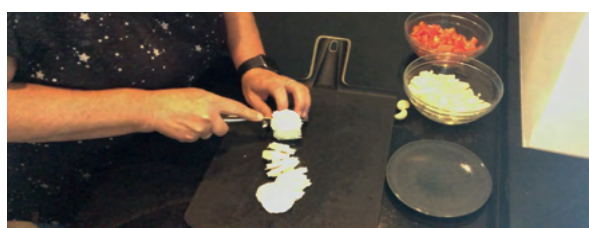
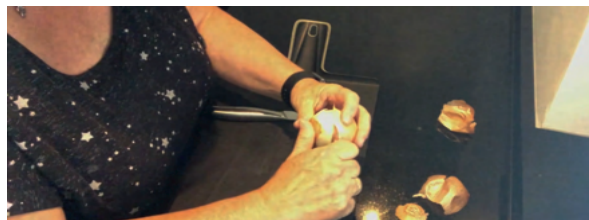
INGREDIËNTEN:

- 400 MILLILITER TOMATENBLOKJES
- 2 PAPRIKA'S
- 1 UI
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 3 EIEREN
- 150 GRAM GEITENKAAS
- OLIE
- KOMIJNPOEDER
- PAPRIKAPOEDER
- PEPER
- ZOUT
- PETERSELIE
- STOKBROOD



BEREIDINGSWIJZE:

1. De **ui pellen**
2. De **ui snijden**
3. De teentjes **knoflook pellen**
4. De **paprika's snijden**
5. De **geitenkaas in plakjes snijden**
6. **Olie** in de **pan schenken**
7. De gesneden **ui bakken**
8. De **knoflook persen**
9. Even **doorroeren**



10. Een snufje **komijnpoeder toevoegen**



11. Paprikapoeder **toevoegen**



12. Even **doorroeren**



13. **Paprika's toevoegen**



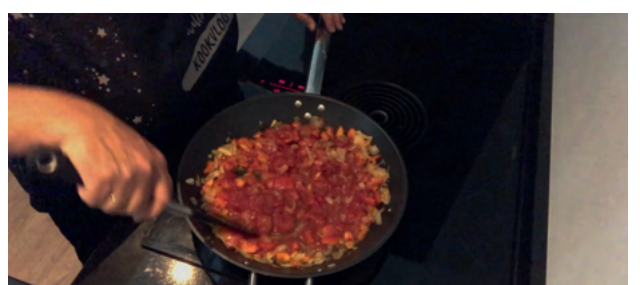
14. Goed **doorroeren**



15. Blikje **tomatenblokjes toevoegen**



16. Weer **doorroeren**



17. **Peper en zout toevoegen**



18. Even laten **pruttelen** (10 minuten)



19. In totaal **3 kuiltjes** maken



20. De **eieren hierin** laten **glijden**



21. Plakjes **geitenkaas** bovenop de **sous leggen**



22. Het geheel **met een andere pan afdekken**



23. **Eieren** laten **stollen** (10 minuten)



24. **Peterselie** eroverheen **strooien**

Lekker met stokbrood!



EET SMAKELIJK!

Willis

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp