

Shakshuka

4 portioner

1 gul lök
olivolja till stekning
3 vitlöksklyftor
5 tomater
2 chilifrukt
1 msk malen spiskummin
1 tsk torkad koriander
1 tsk malen svartpeppar
1 tsk salt
1 msk harissa (eller mer om du gillar hetta)
tomatpuré
2 dl ljus lager eller 2 dl vatten
1 kruk koriander
4 ägg

Till servering:

Pitabröd
Hummus



Den här fantastiska rätten kommer ursprungligen från Nordafrika och är en tomat- och chiligryta med pocherade ägg. Perfekt till helgens långfrukostar, tillsammans med varma pitabröd och hummus.

Jag börjar alltid med att steka löken på låg värme, riktigt länge. Då blir den söt och lockar fram tomaternas sötma. En stekpanna eller kastrull med lock ger bästa resultat.

Gör så här:

Skala och tärna gul lök och stek i olivolja i en kastrull på låg värme i 15 minuter, helst under lock. Rör runt lite då och då. Skala och riv eller hacka vitlök och tillsätt i kastrullen. Stek i 5 minuter till. Tärna tomaterna i grova bitar och hacka chilin och lägg ner i lökblandningen. Tillsätt kryddorna, harissa och tomatpuré. Slå på ölet (det går bra att använda vatten men det är roligare med öl), koka upp och låt sedan puttra på låg värme i cirka 15 minuter. Smaka av, salta eller peppra om det behövs. Hacka koriandern och blanda i. Spara lite till garneringen.

När grytan är klar, knäck i äggen. Var försiktig så att inte äggulan går sönder. Shakshukan ska vara så tjock att du kan göra små gropar där du knäcker i äggen. Sätt på lock och låt koka i några minuter tills äggen är klara.

Servera med varma pitabröd och en tallrik hummus.