**Shakshuka met pittige aubergine**

Nodig:

1 grote ui

1 grote aubergine (of 2 kleine)

3 eetelepels sriracha

Blik met 400 gram tomatenblokjes

4 eieren

cottage cheese

Bereiding:

Snipper de ui en snijd de aubergine in blokjes. Verhit een scheutje olie in een diepe koekenpan en bak hierin eerst de ui wat aan en voeg vervolgens de aubergineblokjes toe en bak totdat ze gaar zijn. Voeg dan de sriracha toe, roer goed door en bak nog 1 minuut. Voeg de tomatenblokjes toe aan de aubergine en roer goed door. Maak met de achterkant van een pollepel 4 kleine kuiltjes in de saus en breek in elk kuiltje een ei. Zet daarna de deksel op de pan en laat het geheel pruttelen totdat de eieren gaar zijn. Serveer de shakshuka met de cottage cheese on top en couscous/brood of wraps erbij.