**Shakshuka van James May (ontbijt of lunch)**

Nodig:

1 eetlepel olijfolie

1 middelgrote ui, geschild en gesnipperd

1 rode paprika, zaadjes verwijderd en in blokjes gesneden

2 theelepels gerookt paprikapoeder

1 theelepel komijnpoeder

½ theelepel chilipoeder (of meer)

2 teentjes knoflook, geschild en fijngehakt

1 blik van 400 gram gepelde tomaten

4 grote eieren

Zout

Peper

Brood

Bereiding:

Verhit de olie in een diepe koekenpan en fruit de ui en paprika ongeveer 5 minuten, of tot de ui glazig is. Voeg de kruiden en knoflook toe en bak nog een paar minuten. Voeg nu de tomaten toe en peper en zout naar smaak. Plet ze in de pan en meng ze goed met de andere stukjes. Laat 15 minuten zachtjes sudderen. Maak nu met een grote lepel vier holtes in de kompaspunten in het mengsel. Breek in elk ei een ei. Dek de pan af (bij voorkeur met deksel) en kook 5-8 minuten, afhankelijk van hoe vloeibaar je de eieren wilt hebben. Ze pocheren in het sap, en de deksel erop is de sleutel tot het gelijkmatig koken van de bodem en de bovenkant van de eieren. Toast ondertussen boterhammen en serveer het gerecht met repen getoast brood om in te dippen (of flatbread). Eet je shakshuka rechtstreeks uit de pan.