



Shakshuka

Ingrediënten

120 gram tofu	1 tl chilipeper
1 eetlepel kerriepoeder	Een handvol verse koriander
3 tomaten	Een handvol verse peterselie
1 rode paprika	Zeezout
1 ui	Peper
1 laurierblad	Een paar scheutjes olijfolie
1 el lichte basterdsuiker	Water
1 tl harissa mild (Souq)	
75 gram Violife Greek white block	

Bereidingswijze

1. Snipper de ui.
2. Verwarm een koekenpan met een scheut olijfolie.
3. Bak de ui met het laurierblad en de komijn in 5 minuten op halfhoog vuur glazig.
4. Voeg de basterdsuiker, zout en peper toe en bak nog 5 min. op laag vuur.
5. Snij de paprika in reepjes en halveer deze reepjes.
6. Voeg de rode paprika toe aan het uienmengsel en ook de harissa en de chilipoeder. Laat dit nog 5 minuten opstaan.
7. Zorg ervoor dat je je tajine al nat hebt gemaakt en doe een wat olijfolie in de tajine.



Shakshuka

Bereidingswijze vervolg

8. Verwarm de tajine op het kleinste pitje van het fornuis, op de laagste stand.

9. De tomaten mogen nu in blokjes worden gesneden en worden toegevoegd aan het uienmengsel.

10. De peterselie en de koriander kunnen nu fijn gesneden worden en worden toegevoegd aan het uienmengsel. Breng op smaak met wat peper en zout en voeg een scheutje water toe.

11. Breng het mengsel aan de kook. Als het uienmengsel kookt mag deze worden overgeschonken in de tajine. Doe de deksel op de tajine en laat het een 30 minuten sudderen.

12. Check tussendoor of het niet te droog wordt en voeg anders een scheutje water toe.

13. Proef nog even en kijk of er nog wat peperen zout moet worden toegevoegd.

14. Snij ondertussen de tofu in kleine blokjes en doe deze in een kom samen met de kerriepoeder en wat olijfolie. Bak de tofu goudbruin.

15. De shakshuka heeft nu een half uurtje gesudderd en de tofu mag worden toegevoegd.

16. Brokkel de vegan feta kaas en strooi deze over de shakshuka heen. Laat dit nog een minuut of 5 sudderen totdat de kaas zacht is geworden.



Shakshuka

Notities

Dit recept is genoeg voor 2 porties voor het avondeten of 3 porties voor ontbijt of lunch. Check vooral wat jouw portiegrootte mag zijn.

De traditionele shakshuka wordt gemaakt met ei. Ik heb er een plantaardige versie van gemaakt met tofu. Dat klinkt misschien spannend, maar je mist het ei niet. Sterker nog, tofu neemt alle smaken op en maakt het gerecht zacht en romig.

Shakshuka eet je meestal met brood als ontbijt of lunch. Ik serveer het graag met pasta. Dat vult beter aan het eind van de dag en past verrassend goed bij de kruidige saus.

En als je iets overhoudt kun je het de volgende ochtend alsnog eten met warm stokbrood. Dat is echt een cadeautje.