

Shakshuka med chili- og ostepølser



Shakshuka er en spennende jødisk rett. Ekstra god med norske pølser! Oppskriften egner seg både til lunsj og middag! Masse smak med gode norske råvarer.

1

Slik gjør du

Skjær pølsene i skiver, hakk løk og paprika i små terninger og finhakk hvitløken.

Rist krydderfrøene i en tørr stekepanne over middels lav varme til de lukter aromatisk.

Knus dem i en morter (eller med bunnen av stekepannen mot fjølen) og legg dem til side.

2

Lag røren / blandingen

Varm opp oljen i en stor stekepanne over middels høy varme og stek løken og paprikaen til den er myk, men ikke fått farge.

Rør inn hvitløk og tomatpuré og stek blandingen i et minutt til før du tilsetter krydderfrø og paprikapulver, tomater og en god klype salt.

La blandingen putre over middels lav varme i 15-20 minutter for ekstra god smak.

3

Fordel pølser og egg i røren

Fordel pølsebitene rundt om i pannen før du lager fire (eller seks) fordypninger med sleiven og forsiktig klekker ett egg i hver.

Sett på et lokk og la blandingen putre til eggehviten har satt seg – plommen skal fortsatt være rennende.

4

Lag tahinisaus

Pisk sammen tahini, vann og sitronsaft og smak til med en god klype salt.

Server shakshuka toppet med pinjekjerner, finhakket persille og tahinisaus sammen med godt brød.

Vel bekomme, fra Lasse og den den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pøsemakerens beste chili og ost	3 stk
Gul løk	1 stk
Paprika	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Fennikelfrø	0,5 stk
Korianderfrø	0,5 ts
Paprikapulver	1 ts
Olivenolje	1 ss
Tomatpurè	1 ss
Hakket tomat (hermetisert)	800 g
PRIOR egg	4 stk
Pinjekjerner	2 ss
Tahinipaste	0,5 dl
Vann	0,5 dl
Sitron	0,5 stk
Bladpersille	1 neve
Landbrød	4 skiver

Allergener

- Egg

Sesamfrø

- Gluten