Elvea, een feest uit Italië

Shakshuka - Italian style

Ingredienten voor 2 Personen

1	ui, gesnipperd
1 teentje	look, fijngesnipperd
0,50	courgette in blokjes gesneden
0,50	aubergines in blokjes gesneden
340 g	ELVEA passata met basilicum
1 koffielepel	balsamicocrème
4	eieren
2 eetlepels	geraspte Parmezaanse kaas
Een paar	basilicumblaadjes
1	ciabatta
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Fruit de ui, de look, de courgetteblokjes en de auberginebloklies aan in een scheutje olijfolie.
2. Laat even stoven. Overgiet de groentjes vervolgens met de passata. Breng het geheel op smaak met balsamico, peper en zout.
3. Maak kuiltjes in de saus en breek er de eieren in. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en laat de eieren vervolgens stollen.
4. Werk de shakshuka nog af met verse basilicum en serveer met sneetjes ciabatta.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op TikTok

Recept info: Stephanie Bex