

Functionele beschrijving

Shakshuka met kip

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Shakshuka met kip 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Serveertip 3

glutenvrij, kip, mediteraans, wok

Shakshuka met kip



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 40 minuten

- 1 grote rode ui
- 2-3 paprika's
- 350 gr kipfilet blokjes
- 2 tl kipkruiden
- 800 g tomatenblokjes
- 1 teen knoflook
- 4-5 eieren
- 1 tl gedroogde peterselie
- 2 tl ras el hanout
- (glutenvrij) Stokbrood

Bereiding

- Begin met het op smaak brengen van de kip. Bak vervolgens de kipfilet blokjes ongeveer 3-4 minuutjes op niet al te hoog vuur. Snijd ondertussen de ui in ringen en de paprika's in blokjes. Zodra de kip niet meer rauw is van buiten kunnen de uienringen en blokjes paprika in de pan. Bak de uienringen ongeveer 5-8 minuten mee.
- Voeg dan de tomatenblokjes, een geperst teentje knoflook en de kruiden toe. Laat de saus een paar minuutjes heel zachtjes pruttelen.
- Breek dan de eieren boven de pan. Zelf hebben we de saus iets opzij geschept zodat er een klein stukje van de pan zichtbaar kwam om de eieren te bakken. Zodra de eieren klaar zijn kan het vuur uit en kun je opscheppen!

Serveertip

Serveer met (glutenvrij) stokbrood of Ciabatta