

Wat heb je nodig?

2 uien, klein gehakt

3 eetlepels olijfolie

2 paprika's (rood en groen), in kleine stukjes  
gesneden

4 tomaten

zout en peper

4 eieren

**Het lekkerst is het om  
de sjaksjoeka warm te eten  
met brood of pita.**



## Sjaksjoeka van opa Tayeb

De vader van Hadassah komt uit Tunesië. Hij woont in Israël, waar Hadassah is opgegroeid. Dit gerecht met paprika's en tomaten is een van zijn favoriete gerechten.

Ontvel eerst de tomaten door ze aan de onderkant met een mesje in te snijden in de vorm van een kruis. Leg de tomaten ongeveer 10 seconden in kokend water totdat de velletjes barsten, en houd ze daarna onmiddellijk onder koud stromend water. De velletjes zijn er nu gemakkelijk af te trekken.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de uien tot ze er glazig uitzien. Doe de paprika erbij en laat ze sudderen tot ze zacht zijn. Voeg dan de in stukjes gesneden tomaten toe en laat het mengsel nog eens 10 minuten op een laag vuur staan. Voeg zout en peper naar smaak toe. Tot slot breek je de eieren boven de pan open en laat je alles nog 3 minuten koken.