

# Chakchouka

## Ingrediënten

- 2 grote uien
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel harissa of sambal
- 500 gram tomaten
- 1 bak champignons
- zout en peper
- 4 eieren

## Werkwijze

1. Snijd de uien in kleine stukjes. Verhit de olie en roer de harissa erdoor.
2. Voeg de ui toe en laat dit 5 minuten meefruchten.
3. Snijd de tomaten en de champignons fijn en schep dit bij de ui. Laat dit tien minuten zachtjes pruttelen op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.
4. Maak met een houten lepel vier holletjes in de massa en breek in elk een ei.
5. Zonder roeren nog ongeveer 8 minuten op laag vuur verwarmen tot de eieren gestold zijn.
6. Eet met couscous of brood.