Shakshuka met spinazie en spekjes



Ingrediënten

- 4 porties Ardo Spinazie foglia - 600gr
- 500g Ardo Tricolore linzenmix
- 100g Greenway bacon
- 100g Ardo Sjalot
- 100g Ardo Rode paprika blokjes
- 15g Ardo Lookblokjes
- 5g Ardo Rode chili
- Olijfolie
- Komijn
- Paprikapoeder
- 5dl Tomatencoulis
- 6 eitjes (laat weg voor een vegan versie)
- Flatbread
- Peper en zout

Methode

1. Stoof de spinazie aan in een scheut olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

2. Stoof paprika, sjalotjes, chili en look aan in wat olijfolie, bevochtig met de tomatencoulis en breng op smaak met komijn en paprikapoeder.
3. Schik de spinazie in de ovenschalen, verdeel er de tricolore linzenmix over en overgiet met de saus.
4. Breek per schaal 3 eitjes en werk af met de Greenway bacon.
5. Bak gedurende 15-20 minuten af in de oven op 180°C en serveer met flatbread.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be