

Baskisch groentestoofpotje met ei.

Aantal personen: 2

- 1 aubergine
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 courgette
- 6 roma tomaten
- 1 Spaans pepertje
- 2 theelepels kokosolie
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 4 eieren

Maak de aubergine schoon en snijd deze in kleine blokjes.

Maak de rest van de groenten schoon, snipper eerst de ui. Snijd de rest van de groenten in kleine blokjes. Snijd het Spaanse pepertje in hele dunne ringetjes. Zet deze even apart samen met de rest van de groenten.

Verwarm de olie en fruit hierin de ui glazig, pers dan de knoflook er boven uit. Bak voor circa 30 seconden tot de knoflook geurig is.

Voeg de andere groenten toe met het Spaanse pepertje en tijm en stoof de groenten voor circa 20 minuten op klein vuur gaar.

Maak met een soeplepel 4 kuiltjes in het groentestoofpotje, breek in ieder kuiltje een ei. Doe een deksel op de pan en kook de eieren voor circa 5 minuten gaar, tot het eiwit gestold is maar het eigeel nog steeds lekker zacht is. Mocht u liever een hardgekookt eitje in het gerecht willen laat de pan circa 1 minuut langer op het voor staan.

Serveer met een frisse salade en eventueel een klein beetje feta.

