

# CASA BENALI





## CHAKCHOUKHA

# DOMWEG GELUKKIG MET MIJN CHAKCHOUKHA, EI IN TOMATEN

2 PERSONEN - LUNCH



*Dit is echt het makkelijkste recept op aarde. Zelfs ik kan het. Mijn vader maakte het in de slagerij in Rotterdam. Echt een lekkernij voor als je het even niet meer weet. Of juist wel. Wij maken hem voor twee personen; ook al ben je in je eentje, de volgende dag eet je de rest ook wel op. Er zijn veel variaties op dit gerecht te verzinnen en ik weet zeker dat je als je het een paar keer hebt gemaakt, er nog veel meer kanten mee op kunt. Komt ie:*

## Hoe begin je?

- We pakken een lekkere, dikke vleestomaat. Een, of anderhalf.
- Een mooie, rode paprika die alle kanten op stuitert qua vorm.
- Twee biologische eieren. Dit zijn de basisingrediënten. De ingrediënten die het echt lekker maken:
  - \* een flinke plets olijfolie
  - \* koriander, fijngesneden; oefen je Bruce Lee-snijtechniek op de koriander!
  - \* snufje komijn
  - \* het puntje van een kleine, groene peper, ja, die hete.
  - \* wat je ook erbij kunt doen is harissa, dat is hete peperpasta uit een tube. Te koop bij de Turk of Marokkaan; hoeft niet, mag.
  - \* en natuurlijk een teentje knoflook.

## Hoe ga je het maken?

- 1 In een klein kommetje doe je de komijn samen met wat peper en zout en fijngesneden knoflook. Gooi wat olijfolie in de pan. Doe er het mengsel bij.

Voeg daarbij de paprika, en laat op een zacht vuurtje lekker dieproud worden. Je ziet het gewoon gebeuren, zo gaaf. Doe er een klein beetje harissa bij.

2

Na 10 minuutjes of ietsje langer wordt het tijd om de fijngesneden tomaten erbij te doen.

Verwijder uit de tomaat eventueel die harde witte binnenkant.

3

En nu: pak een krant, lees een paar gedichten, schrijf een liefdesbrief. Even kijken of alles er lekker zacht en smeug uitziet.

4

Maak dan twee kuiltjes in de pan en breek daar de eieren in. Dit vind ik het hoogtepunt: elke keer dat die twee eieren erin vallen, wit en geel, voel ik me bevrijd en licht.

5

Opdienen als de eieren klaar zijn, na een minuut of 8 à 10, of tot het eiwit gestold is. Eten met wat volkorenbrood en een kopje thee erbij. Dit ga je lekker vinden!



في هذا الشهر قدمنا المساعدات المالية  
للمرضى والمطلوبين من نظامنا  
في 29 يناير لهذا بمناسبة تقديم  
مؤونة الطلبة بالامتنان