



Menemen (Turkse eierschotel met tomaat en paprika)

Een zacht roerei dat traag gaart in een saus van tomaat en groene paprika. Dit klassieke Turkse ontbijt eet je rechtstreeks uit de pan, met vers brood om de saus mee op te dippen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 eieren
- 3 rijpe tomaten
- 2 lange groene paprika's (Turkse sivri)
- 1 ui
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel paprikapoeder

0,5 koffielepel chilivlokken
peper en zout
vers brood om bij te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn. Snijd de groene paprika's in dunne ringen.
- 2.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede pan. Fruit de ui en de paprikaringen gedurende 3 tot 4 minuten tot ze zacht zijn.
- 3.** Kruis de tomaten in, dompel ze 30 seconden in kokend water en pel ze. Snijd het vruchtvlees in blokjes.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes, het paprikapoeder en de chilivlokken toe aan de pan. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Laat het geheel op zacht vuur 8 tot 10 minuten sudderen tot je een dikke, gebonden saus krijgt.
- 6.** Breek de eieren boven de saus en roer ze er voorzichtig met een houten lepel door op laag vuur. Laat de eieren langzaam stollen tot een romig, smeuïg geheel. Dit duurt 2 tot 3 minuten.
- 7.** Haal de pan van het vuur zodra de eieren net gestold maar nog licht smeuïg zijn. Dien de menemen meteen op, rechtstreeks uit de pan, met vers brood erbij.

Tip

Gebruik zo rijp mogelijke tomaten voor de meeste smaak. Buiten het tomatenseizoen geeft een blik gepelde tomaten (400 gr, uitgelekt) een even goed resultaat.

Lekker met

Vers wit brood of pide om de saus mee op te dippen.

Dranktip

Een glas sterke Turkse thee past hier perfect bij.