

# Shakshuka med chorizo

## Ingredienser

230 g All Natural Chorizo  
1 st Lök  
3 st Vitlösklyfta  
2 st Paprika  
1 msk Olja  
1 msk Balsamvinäger  
1 tsk Sriracha  
2 tsk Socker  
1 tsk Salt  
1 brk Konserverade tomater  
1 dl Vatten  
4 st Ägg  
15 st Svarta oliver  
1 nypa Svartpeppar  
1 msk Färsk persilja

Tillsammans med bröd utgör shakshuka en ypperlig snabblunch.

I samarbete med Snellman:

**Förberedelsetid:** 00:20

**Tillagningstid:** 00:05

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 4

## Tillagning

1. Skala och hacka löken och vitlösklyftorna. Skiva paprikorna och korven. Värm upp olja i en stor stekpanna som tål ugn. Bryn först löken och lägga efter en stund i paprika och vitlök. Stek i fem minuter, eller tills paprikan mjuknat. Lägg till balsamvinäger och låt koka.
2. Lägg till korvarna, kryddorna, socker och salt till stekpannan. Stek i ett par minuter. Lägg till de konserverade tomaterna och vattnet. Låt sjuda på låg värme i 15 minuter. Tillsätt en skvätt vatten vid behov.
3. Värm ugnen till 225 grader.
4. Gör små gropar i såsen och kläck äggen i dem. Krydda äggen med svartpeppar. Strö oliver över maten.
5. Ställ stekpannan i mitten av ugnen i 5 minuter eller tills äggen stelnat.
6. Strö på örter och severa direkt tillsammans med bröd.