

# Shakshuka med chorizo.

Shakshuka är ursprungligen en tunisisk äggrätt som är populär i Nordafrika och Mellanöstern. Den består av en kryddstark tomatsås i vilken ägg pocheras. Det här receptet är hämtat ur Tina Nordströms nya bok "Gott käk utan krånge".

- Recepten i den här boken är de jag lagar när tiden är knapp och handbollsträning eller ridning ska tryckas in i ett redan tajt schema. Då varvar jag helgens långkok med snabba och goda lösningar som här.

Tina berättar att hon valt att inte ange hur många portioner recepten räcker till:

-I framför allt det gröna kapitlet ser vi rätterna mer som tillbehör eller förrätter. Där behöver du lägga till något för att bli riktigt mätt, som en bit fisk, kött eller kyckling. Eller så lagar du flera gröna rätter och serverar dem tillsammans. Och i kött- och fiskkapitlen kan du gärna komplettera recepten med något ur det gröna kapitlet.



Fläskkött

Brunch

## Ingredienser:

1 chorizo, ca 225 g  
1 bananschalottenlök  
2 burkar hela San Marzanotomater, ca 800 g  
4 ägg  
70 g spenat  
cayennepeppar

### Gör så här:

1. Skär 1 het chorizo (ca 225 g) i tjocka skivor. Om du har en färsk korv, ta då bort skinnet och stek färsen.
2. Skala och skär 1 bananschalottenlök i tunna klyftor.
3. Bryn korv och lök i 1 msk olivolja i en vid stekpanna. Häll över 2 burkar hela San Marzano-tomater (ca 800 g), mosa tomaterna lätt med en gaffel och låt sjuda i 6–8 minuter.
4. Vänd ner cirka 70 g spenat och smaksätt med ½–1 tsk salt och ½ krm cayennepeppar.
5. Knäck 4 ägg i varsin liten skål eller kopp. Gör fyra små gropar i tomatsåsen och håll ner ett ägg i varje grop.
6. Sjud alltsammans i 4–5 minuter under lock – äggvitan ska vara "pärlemorvit".

## Två vintips till Shakshuka med chorizo



Spara i lista

### Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

---

Servera gärna ett glas detta vita vin som har en fruktsötma som balanseras väl av vinets fräscha syra. I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus.



Spara i lista

## Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

---

I en högre prisklass föreslår vi denna härligt fruktiga riesling från Washington State. Smaken har inslag av persika, litchi samt en touch av citruszest.

### Se också



Tina Nordström aktuell i Hela Sverige bakar och med ny kokbok.

Kocken Tina Nordström är aktuell med två nya böcker och som programledare i Hela Sverige bakar. Här berättar hon om "Gott käk utan krångel".

**Läs mer**

---

Utskrift