



Spicy Brunch Shakshuka with Garlic Naan

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Heat Guide for Step 3:

- Mild: ½ tsp
- Medium: ¼ tsp
- Spicy: ½ tsp
- Extra-spicy: 1 tsp

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, small bowl, measuring cups, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Egg	4
Crushed Tomatoes	398 ml
Indian Spice Mix	1 tbsp
Garlic, cloves	2
Naan	2
Yellow Onion	113 g
Cilantro	7 g
Red Chili Pepper 🌶️	1
Greek Yogurt	100 ml
Sweet Bell Pepper	160 g
Unsalted Butter*	2 tbsp
Oil*	

Salt and Pepper*

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Core, then cut **pepper** into ½-inch pieces.
 - Peel, then cut **onion** into ¼-inch pieces.
 - Peel, then mince or grate **garlic**.
 - Roughly chop **cilantro**.
 - Finely chop **chili**, removing seeds for less heat.
- (**TIP:** We suggest using gloves when prepping chilis!)



3 Finish shakshuka

- Add **crushed tomatoes**, ½ cup **water** and ¼ tsp **chilis** to the pan with **veggies**. (**NOTE:** Reference heat guide.)
- Bring to a simmer, stirring occasionally, until **sauce** thickens slightly, 5-6 min.
- Once simmering, reduce heat to low. Using a spoon, make **4 craters in sauce**. Crack **1 egg** into **each crater**. Season with **salt** and **pepper**. Cover the pan with a lid.
- Cook until **eggs** are set but slightly runny in the middle, 4-5 min. **



2 Start shakshuka

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **2 tbsp butter**, then **onions** and **peppers**.
- Cook, stirring occasionally, until **peppers** are tender-crisp, 4-5 min. Season with **salt** and **pepper**.
- Add **Indian Spice Mix** and **half the garlic**. Cook, stirring often, until fragrant, 1 min.



4 Toast naan and serve

- Meanwhile, stir together **remaining garlic** and **1 tbsp oil** in a small bowl.
- Brush **garlic oil** over **naan**. Cut **naan** into quarters, then arrange on an unlined baking sheet.
- Toast **naan** in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 2-3 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)
- Divide **shakshuka** between bowls.
- Dollop **yogurt** over top, then sprinkle with **cilantro**.
- Serve **garlic naan** on the side for dipping.

Chakchouka épicée pour le brunch

avec naan à l'ail

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	4
Tomates broyées	398 ml
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe
Gousses d'ail	2
Naan	2
Oignon jaune	113 g
Coriandre	7 g
Piment chili rouge 🌶️	1
Yogourt grec	100 ml
Poivron	160 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Hacher finement le **piment**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré porter des gants de cuisine à cette étape!)



3 Terminer la chakchouka

- Ajouter les **tomates broyées**, ½ tasse d'eau et ¼ c. à thé de **piment** à la poêle contenant les **légumes**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Faire mijoter de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, en remuant à l'occasion.
- Réduire à feu doux. À l'aide d'une cuillère, faire **4 petits creux** dans la sauce. Craquer **1 œuf** dans **chaque creux**. **Saler et poivrer**. Couvrir avec un couvercle.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **œufs** soient figés, mais que les **jaunes** soient coullants.



2 Commencer la chakchouka

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre**, puis les **oignons** et les **poivrons**.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion.
- Ajouter le **mélange d'épices à l'indienne** et la **moitié** de l'**ail**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.



4 Terminer et servir

- Entre-temps, mélanger le **reste** de l'**ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** dans un petit bol.
- Badigeonner les **naans** d'**huile à l'ail**. Couper les **naans** en quatre, puis les disposer sur une plaque à cuisson.
- Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Répartir la **chakchouka** dans les bols.
- Garnir d'un soupçon de **yogourt**, puis parsemer de **coriandre**.
- Servir les **naans à l'ail** comme accompagnement à tremper.