

# Spicy Brunch Shakshuka

## with Garlic Flatbread

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 with Garlic and Onion	398 ml
Indian Spice Mix	1 tbsp
Garlic, cloves	2
Flatbread	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 flatbreads and serve

- Meanwhile, stir together **remaining garlic** and **1 tbsp oil** in a small bowl.
- Brush **garlic oil** over **flatbreads**. Cut **flatbreads** into quarters, then arrange on an unlined baking sheet.
- Toast **flatbreads** 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 flatbreads** on the side for dipping.

# Chakchouka épicée pour le brunch

avec pains plats 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 à l'ail et aux oignons	398 ml
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe
Gousses d'ail	2
Pain plat	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

\*\* 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 soya, 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).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **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, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- Réduire à feu doux. À l'aide d'une cuillère, faire **4 petits creux** dans la **sauce**. Craquer **1 œuf** dans **chaque creux**. **Salier et poivrer**. Couvrir avec un couvercle.
- Cuire de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **œufs** soient figés, mais que les **jaunes** soient coullants.



## 2 Commencer la chakchouka

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



## 4 Griller les pains plats et servir

- Entre-temps, mélanger le **reste** de l'**ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** dans un petit bol.
- Badigeonner les **pains plats** d'**huile à l'ail**. Couper les **pains plats** en quatre, puis les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, 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 **pains plats à l'ail** en accompagnement.