

רטטוי שקשוקה



90 min: זמן

רמת קושי: בינוני

רכיבים

מצרכים

- 800g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- ביצה לכל סועד 1
- כפית אורגנו יבש 1
- פלפלי חריף יבש 1

לרטטוי

- דלעות צהובות 2
- זוקיני 2
- חצילים 2
- עגבניות 6

רוטב העגבניות

- בצל חתוך לקוביות 1
- צרור קטן בזיליקום חתוך בסכין 1
- כפות שמן זית 2
- פלפלים חתוכים לקוביות קטנות 2
- שיני שום קצוצים 4
- מלח לפי הטעם
- פלפל שחור לפי הטעם

For this recipe we used:



הכנה

השקשוקה, בין המנות היותר צנועות אך בו זמנית מצוינות של מטבח המזרח הקרוב (במיוחד מלוב וטוניס), הינה התשובה הלבאנטינית לביצים המקושקות של העולם האנגלוסקסי: מכינים אותה תוך כמה רגעים עם רכיבים שקיימים תמיד במזווה, אפשר לאכול אותה בכל שעה והיא משתלבת עם כל מאכל. מי יכול לעמוד בפני ביצים עם רוטב עגבניות טעימים?

בהתחשב באפשרויות הגיוון של המתכון הבסיסי, קיימות עשרות גרסאות לשקשוקה: עם תרד, עם גבינת פטה, עם פלפלים, עם גבינת חלומי, עם נקניק... המגבלה היחידה הינה הדימיון של מי שמכין אותה. הגירסה שאנחנו מביאים כאן הינה בהשראה פרובנסאלית: **כתר של רטטוי מהווה מסגרת לשקשוקה**, אותה בנוסף לפלפל חריף מעשירים עשבי תיבול ים תיכוניים.

לחמם מראש את התנור ל-190 מעלות. ראשית כל יש להכין את הירקות. לחתוך את החצילים, העגבניות והזוקיני לפרוסות בעובי של כ-1 וחצי מ"מ. להכין לאחר מכן את הרוטב לבסיס של הרטטוי. לחמם את שמן הזית במחבת טפלון, לטגן קלות שום, בצל ופלפלים. להוסיף את קוביות העגבניות פומי ולבשל כעשר דקות, להוסיף גם מלח ופלפל לפי הטעם. להוריד את הרוטב מהאש, ולהוסיף את הבזיליקום.

לשפוך 3/4 מהרוטב על הבסיס של תבנית טפלון, לאחר מכן לסדר בעיגול לסירוגין את הירקות הפרוסים, ולהשאיר את המרכז פנוי - שם מאוחר יותר יש להניח את הביצים. לכסות את התבנית ברדיד אלומיניום ולהכניס את הירקות לתנור חם.

לאפות את הירקות מכוסים למשך 40 דקות, לאחר מכן להסיר את הכיסוי ולבשל לפחות 20 דקות נוספות עד שהם רכים וצלויים. לשים במרכז כתר הירקות את רוטב העגבניות שנשמר בצד, מדולל עם מעט מים. לפזר מעט פלפל חריף מעל הרוטב, לאחר מכן לשבור את הביצים ולהכניס שוב את התבנית לתנור. כאשר הביצים מוכנות, להוציא מהתנור, לפזר כמות נדיבה של אורגנו יבש, ולהגיש.

- *Jasmine Guetta*