



Recept voor Turkse menemen

INGREDIËNTEN (voor 3 personen):

- 4 eieren
- 5 tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 groene pepers
- Rode vlokkenpeper (pul biber - verkrijgbaar bij de Turkse supermarkt)
- Zout & peper

STAPPENPLAN

1. Snijd de ui en groene pepers fijn.
2. Verhit wat olie in een koekenpan en bak de ui en groene peper op middelhoog vuur rustig aan tot de ui glazig wordt.
3. Rasp boven de pan de tomaten (tomaat doormidden snijden, beide helften op het snijvlak raspen zodat je de schil overhoudt en weg kan gooien), roer goed door en voeg zout en peper toe.
4. Laat dit even zachtjes doorsudderen zodat het geheel wat indikt. Voeg dan de eieren toe.
5. Roer de eieren door het tomatenmengsel en laat ze op laag vuur stollen. Af en toe even roeren om te voorkomen dat het aanbakt en pas op dat het mengsel niet té droog wordt.
6. Strooi wat rode vlokkenpeper (pul biber) eroverheen en klaar is je menemen. Heerlijk met vers Turks brood.

Afiyet olsun!

Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)