

Ρεβίθια shakshuka σε αρωματική σάλτσα ντομάτας

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Υλικά:

- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο ή σησαμέλαιο
- 1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες
- 1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
- 2 καυτερές πιπερίτσες ολόκληρες ή 1/2 κ.γλ. μπούκοβο καυτερό
- 1/2 κ.γλ. φρέσκο ginger ή 1/4 κ.γλ. Ginger σκόνη
- 1/2 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- 1/2 κ.γλ. κουρκουμά
- [1 κ.σ. Τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Γεύσις](#)
- 400 γρ. ντομάτα στον τρίφτη
- 150 ml νερό
- 1/2 κ.γλ. καστανή ζάχαρη ή μέλι
- [400 γρ. Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#)
- 1/2 μάτσο κόλιανδρο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ξύσμα & χυμό από 2 lime (ή λεμόνια)
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μεγάλο τηγάνι. Σοτάρουμε το κρεμμύδι , την πιπεριά και τα μισά φρέσκα κρεμμυδάκια για 7-10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

3) Προσθέτουμε το σκόρδο, τις τσίλι πιπεριές, το ginger, την καπνιστή πάπρικα, τον κουρκουμά και τον [τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Γεύσις](#) και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά, μέχρι να βγάλουν τα αρώματά τους τρίβοντας καλά τον πάτο της κατσαρόλας.

4) Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, το νερό και τη ζάχαρη, αλατοπιπερώνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να μαγειρευτούν, ανακατεύοντας συχνά, για 10 λεπτά, μέχρι να πήξει η σάλτσα. Στη μέση του μαγειρέματος δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλάτι και το πιπέρι.

5) Προσθέτουμε τον μισό κόλιανδρο, τα ρεβίθια [σε νερο ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σουρωμένα](#), το ξύσμα και τον χυμό από ένα lime και μαγειρεύουμε για άλλα 10 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

6) Σερβίρουμε με το υπόλοιπο φρέσκο κρεμμύδι, το lime και τον κόλιανδρο και συνοδεύουμε με γιαούρτι της προτίμησης μας.