

Marokkaanse kikkererwtensoup

Soep; door Rode Peper en Basilicum

Ingrediënten:

- 1 eetlepel olijfolie / zonnebloemolie
- 1 mespuntje chilipoeder / cayennepeper
- 1 mespuntje gemalen kaneel
- 0,5 liter groentebouillon
- 200 gram kikkererwten (uit blik)
- 400 gram gepelde tomaten (uit blik)
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 1 theelepel geraspte gember
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 1/2 theelepel gemalen koriander
- 1/2 theelepel gemalen kurkuma
- 1/2 theelepel zoete paprikapoeder
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- 1 eetlepel gehakte koriander

Bereidingswijze:

1. Snipper de ui fijn en spoel de kikkererwten af en laat ze uitlekken.
2. Verhit de olie in een grote pan. Fruit de ui, knoflook en gember aan. Schep om tot de ui zacht is.
3. Voeg de komijn, koriander, kurkuma, paprikapoeder, chilipoeder en kaneel toe. Roerbak het mengsel kort tot de geuren vrijkomen. Let op dat de specerijen niet aanbranden. Met name de komijn verbrand snel en wordt dan bitter.
4. Roer de bouillon en tomaten met het sap door het mengsel. Breng het aan de kook en zet het vuur laag.
5. Laat het 15 minuten zonder deksel sudderen tot de soep lichtjes indikt. Haal de staafmixer door de soep en voeg de kikkererwten toe. Laat nog 1 minuut koken.
6. Voeg vlak voor het opdienen de citroenschil en koriander toe. Eventueel op smaak brengen met zout, peper en gembersiroop.



Ede
viert
kerst

MUZIEK - LIVE COOKING - LIVE EATING

www.edeviertkerst.nl