

Ingrediënten voor 4 personen

2 el olie, 1 grote ui (gehakt), 1 tl gemalen komijn, 250 gr kipfilet(in reepjes), 2 kippenbouillontabletten, 1 blikje tomatenpuree, 1 teen knoflook, 200 gr gehakte diepvries spinazie(ontdood), 1 potje tuinbonen, 100 gr couscous, cayennepeper.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chorba met Kip en Couscous

In Noord-Afrikaanse landen wordt vaak soep gemaakt met couscous als vulling. Zo'n soep, meestal met lamsvlees bereid, wordt Chorba genoemd. Je kunt couscous prima gebruiken en laten wellen in de soep. Hij krijgt dan de smaak van de bouillon.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een grote pan. Roerbak de ui enkele minuten op laag vuur. Strooi de komijn er bij en schep de kip erdoor. Schenk er 1 liter kokend water bij en los de bouillontabletten erin op. Roer de tomatenpuree los met een lepel van het kookvocht en voeg dit toe. Pers het vocht uit de spinazie en doe die met de tuinbonen in de soep. Pers de knoflook erboven uit. Verwarm de soep ca. 5 minuten. Strooi de couscous erin, neem de pan van het vuur en laat de soep ca. 5 minuten afgedekt staan. Breng op smaak met zout en cayennepeper.

Serveertips

Serveer de soep met Turks brood. Bron: Vriendin.