

Ingrediënten voor 6 personen

80 g spliterwten 1 grote ui 2 teentjes knoflook 1 kip van 1 kg in 2 stukken gesneden 2 el verse fijngeknipte koreander cayennepeper zout, zwarte peper 2 mesp. kaneel 50 g boter 2 rijpe tomaten 125 g groene maïs

Tijd: > 1 uur
Keuken: Arabisch
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chorba

De groene maïs, in Algerije "frik" genoemd, kan men vervangen door rijst of fijne vermicelli (engelenhaar). In plaats van kip kan men 500 gram lamsvlees nemen. Buiten het jaargetijde worden de verse tomaten vervangen door 1 eetlepel tomatenpuree (geconcentreerd).

Hulpmiddelen

Groentemolen (fijne plaat), soeppan

Vorbereiding

Vorige dag: week de spliterwten in koud water. Volgende dag: pel de ui en rasp deze fijn. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Giet de spliterwten af.

Bereidingswijze

Doe in een grote pan de spliterwten, de kipstukken, de ui, de knoflook, de koreander, de cayennepeper en zout, zwarte peper, kaneel en boter. Was de tomaten en snijd deze in vieren. Pureer ze in een groentemolen (fijne plaat) en doe ze in de pan met de erwten. Voeg er een 1/2 liter water bij. Laat de soep met het deksel op de pan op laag vuur 1 uur en 15 minuten zachtjew koken (of 40 minuten in een snelkookpan) tot de erwten gaar zijn. Voeg 1 liter water bij en breng de soep weer aan de kook. Voeg dan de maïs toe en kook de soep nog 15 minuten door tot ze gaar is. Dien deze soep heet op.

Serveertips

Bij de soep kan men ook partjes citroen geven.