

Ingrediënten voor 4 personen

1 middelgrote ui 2 stengels
bleekselderij 3 eetlepels olijfolie 1
afgestreken eetlepel
komijnpoeder (djinten) 1
afgestreken eetlepel
korianderpoeder (ketoembar) 2
flinke tenen knoflook (fijn gehakt)
2 verse tasty tom tomaten
(ontveld) 1 blikje tomatenstukjes
(400 ml) 1 theelepel harissa of
sambal (ik heb harissa gebruikt)
(je kunt naar smaak meer
gebruiken) 1/2 liter kippenbouillon
(zelf getrokken, maar kan
natuurlijk ook van blokje) of
groentebouillon 2 theelepels
suiker zout naar smaak 3
eetlepels gare rijst (of rauwe rijst
die je dan al eerder moet
toevoegen) (in het originele
recept werd couscous gebruikt)
peterselie om te garneren (of
zoals in het originele recept: vers
korianderblad) citroensap naar
smaak

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Afrikaans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Vreselijk lekkere Noord Afrikaanse tomatensoep

Mmmm....wat een lekkere soep! In mijn kookboekje van Onno Kleyn (100 x een bundel vol kookgeluk) las ik een recept van Tunesische tomatensoep met couscous en citroen. Dit recept trok me heel erg aan. Maar het was zondag en ik had niet alle ingrediënten in huis. Dus -zoals vaak - het recept op een aantal punten aanpassen. Wat meer van het één of andere en wat andere ingrediënten. (sorry Onno !) We hebben de soep net gegeten en hebben er heel erg van gesmuld. Deze soep komt zeker vaker op tafel !!!

Hulpmiddelen

Staafmixer + bakje Maatbeker pan

Bereidingswijze

Pel de ui. Snij in stukken. Was de bleekselderij. Schil deze met een dunschiller ivm draden. Snij in stukken. Doe de stukken in het bakje van de staafmixer en mix de ui en selderij fijn. Verhit de olie in de pan. Bak hierin de ui en bleekselderij plm. 5 minuten. Af en toe goed roeren. Pel en snipper de knoflook en bak die ook even mee. Voeg de komijn- en korianderpoeder toe. Bak 1 minuut mee. Pureer de verse tomaten en de tomaten uit het blikje met de staafmixer in de maatbeker. Vul dit aan met de kippenbouillon tot ruim 1 liter. Roer de harissa door de tomatenmassa. Doe alles in de pan bij de groenten met kruiden. Voeg de suiker toe. Breng aan de kook en laat de soep plm. 20 - 30 minuten zachtjes koken. Maak op smaak met wat zout en eventueel nog wat harissa. Strooi de gare rijst in de soep en laat een paar minuten mee pruttelen. (Gebruik is rauwe rijst dan tegelijk met de tomatenbouillon toevoegen en af en toe roeren). Serveer de soep met een scheutje citroensap en wat verse geknipte peterselie of korianderblad.

Serveertips

Heerlijke soep bij de lunch, maar ook een heerlijk voorgerecht bij een Marokkaanse of Tunesische maaltijd.

