Smulweb

Ingrediënten

1 pond kikkererwten, 1dl.olijfolie,een paar teentjes knoflook, 1 eetlepel harissa, 1 etlepel komijnzaadjes, 1 citroen en wat zout.

Tijd:	> 1 uur
Keuken:	Afrikaans
Smaak:	Pittig
Gang:	Voorgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Tunesische Lablabisoep

Voorbereiding

De kikkererwten goed sorteren,wassen en 24 uur laten weken.

Bereidingswijze

In 2 liter water de erwten koken tot ze week genoeg zijn, daarna de harissa,de gemalen knoflook,komijnzaadjes en wat zout toevoegen. Nog een minuut of tien laten doorkoken.

Serveertips

Serveren met een partje citroen