



Maaltijdsoep van tomaat met chorizo

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 375 ml water
- 100 g chorizoworst
- ½ zak paprikamix
- 75 g ui, gesneden
- ½ tl gemalen komijnzaad (djinten)
- 400 g kikkererwten. in blik
- 175 g tomato frito

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng het water aan de kook.
2. Haal ondertussen het vel van de chorizo en snijd de worst in blokjes van 1 cm.
3. Verwijder de steelaanzet en zaadlijsten van de paprika's en snijd het vruchtvlees in repen.
4. Bak de chorizo 1 minuut in een soeppan zonder olie of boter.
5. Voeg de paprika, ui en gemalen komijn toe en bak al roerend 3 minuten op hoog vuur.
6. Laat ondertussen de kikkererwten uitlekken in een vergiet.
7. Voeg de kikkererwten, tomato frito en het kokende water toe aan het chorizomengsel.
8. Roer goed door, breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 6 minuten koken.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout en verdeel de soep over de kommen.

TIP: Lekker met stokbrood

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

