



Maaltijdsoep van kikkererwten met tomaat en ui uit Marokko

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes
- 1 wortel, in blokjes
- 1 cm verse gember, geschild, geraspt
- 1 el tomatenpuree
- ½ blik gepelde tomaat
- 500 ml groentebouillon
- 50 g vermicelli, in stukjes van 3 cm gebroken
- 100 g kikkererwten uitgelekt, blik

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui, bleekselderij en wortel circa 4 minuten.
2. Voeg de gember, ras el hanout en tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee.
3. Voeg de gepelde tomaten en de groentebouillon toe.
4. Breng aan de kook en laat afgedekt 15 minuten pruttelen op een lage stand.
5. Rooster intussen de vermicelli lichtbruin in een droge, hete koekenpan.
6. Houd apart.
7. Pureer de soep met een staafmixer.
8. Voeg de kikkererwten en vermicelli toe aan de soep en kook nog 7 minuten.
9. Breng op smaak met zout en peper.

TIP: Pureer deze soep lekker grof zodat je wat bite overhoudt.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem er dan met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: boodschappen.nl

