

Marokkaanse Courgette-kippensoep (met turks brood)

Voorgerecht voor 12 personen

Benodigheden

- 1,5 KG gram courgettes;
- 500 gr gram kikkererwten uit blik;
- 4 uien;
- 1 punt paprika;
- 500 gr kippen vlees (filet, of kippendijen)
- 6 tenen knoflook;
- 2 eetlepels fijngehakte verse koriander;
- 1 eetlepel kippenbouillon (evt. extra voor meer smaak)
- 2 theelepels komijnpoeder;
- 1 theelepels kurkuma;
- 4 eetlepels olijfolie;
- zout en peper naar smaak;
- 1,8 l. water.
- 2x Turks brood

Bereiding

1. Spoel de kikkererwten af in een vergiet en laat ze uitlekken.
2. Schil de uien en hak ze fijn.
3. Was de courgettes, snijd er de uiteinden vanaf (niet schillen) en snijd ze in kleine blokjes.
4. Trek handschoenen aan snijd de kip in kleine stukjes en strooi er wat zout overheen.
5. Bak de kipstukjes goudbruin in een hete Dutch Oven.
6. Voeg de uien toe en fruit (tot ze glazig worden) de gehakte uien in extra olijfolie samen met het komijnpoeder en de kurkuma.
7. Doe de blokjes courgette bij de gefruite uien in de pan en fruit ze 5 minuten even zachtjes mee.
8. Pel de knoflook en hak of knijp die fijn en voeg toe aan de groenten in de pan. Voeg het water toe. Doe de bouillonpoeder erbij en de uitgelekte kikkererwten.
9. Doe het deksel op de pan en laat ongeveer 25 minuten zachtjes koken. Je kunt de soep laten zoals-ie is maar je kunt ook even de staafmixer gebruiken om de soep mooi glad te maken. Roer er de fijngehakte koriander doorheen.
10. Serveer er Turks brood bij wat kort is aangegrild op een houtvuur.
11. Eet smakelijk!