

Harira

Je had de ogen van onze dochter moeten zien toen we voor de eerste keer harira aten in Marokko. Ze vond de soep zelf niet zozeer interessant, maar wel de dadels die erbij lagen. Dadels vindt ze een van de lekkerste dingen op de wereld en de gedachte aan dadels als avondeten (met of zonder de soep) deed haar giechelen van de pret. De zoete dadels zijn trouwens het geheim achter dit recept. Ze verhogen de smaak van alle specerijen en maken deze rijke tomaten-kikkererwtensoepp tot één geheel.

2 el koudgeperste olijf- of kokosolie
 1 ui, gesnipperd
 2 tenen knoflook, geperst
 2 grote stengels bleekselderij, fijngesneden
 2 grote wortels, fijngesneden
 1 el gemberpoeder
 1 el paprikapoeder
 1 el kurkuma
 1 el gemalen komijn
 2 el tomatenpuree
 1 liter water of groentebouillon
 400 g pruimtomaten uit blik
 1 el citroensap, of meer naar smaak
 100 g gedroogde kikkererwten, geweekt en gekookt (of een blikje van 400 g, uitgelekt)

*Opdienen met
 handvol bladpeterselie, alleen de blaadjes
 10 verse zachte dadels, zonder pit (je kunt
 ook droge dadels gebruiken, maar verse zijn
 lekkerder)*

Verhit de olie in een grote soeppan op laag tot middelhoog vuur en fruit de ui, knoflook, bleekselderij en wortel ongeveer 5 minuten. Roer af en toe om te voorkomen dat ze te bruin worden. Voeg de vier specerijen toe en roer goed. Bak ze al roerend kort mee tot ze beginnen te geuren. Voeg dan de tomatenpuree, het water of de bouillon en de tomaten toe en laat 30 minuten sudderen.

Voeg het citroensap toe en peper en zout naar smaak. Doe de kikkererwten erbij en laat een minuutje meekoken. Dien op met lekker veel verse peterselie en verse dadels ernaast. Of snijd de dadels in kleine stukjes en leg deze op de soep. Je kunt de soep 3-5 dagen in de koelkast bewaren of invriezen.