

Kikkererwtensoep met spinazie

Ingrediënten:

2 el olijfolie
4 teentjes knoflook, geperst
1 ui, grof gesnipperd
2 tl komijnpoeder
2 tl korianderpoeder
1,2 liter groentebouillon
350 gr aardappelen
250 tot 500 gr kikkererwten (naar smaak), uitgelekt (hoe meer kikkererwten, hoe steviger de soep wordt)
1 eetlepel maizena
2 eetlepels lichte tahin
200 gr biologische diepvriesspinazie, ontdooid
Cayennepeper
Zout en versgemalen zwarte peper
evt. wat uitgebakken chorizo of blokjes feta om erbij te serveren.



Zet alles klaar. Maak de bouillon, schil en snijd de aardappelen in blokjes en ontdooi de spinazie. Laat de kikkererwten uitlekken en pel en snijd de ui.

Verhit de olijfolie in een grote soeppan en bak de knoflook en de ui ongeveer 5 minuten tot de ui zacht en goudbruin is. Roer de komijn en koriander erdoor en bak dit 1 minuutje mee.

Voeg daarna de bouillon en de aardappelen toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten zacht koken.

Voeg de kikkererwten toe en laat dat nog 5 minuten zacht koken tot de aardappelen net gaar zijn.

Roer de maizena en tahin door elkaar en doe het mengsel samen met de spinazie in de soep.

Breng het al roerend aan de kook en laat het dan nog 2 minuten zachtjes koken. Pak een staafmixer of een pureestamper en maak alles bijna fijn.

Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. Serveer de soep bestrooid met een beetje cayennepeper en wat blokjes feta of uitgebakken chorizo.

Geniet ervan!