



Ingrid Martens:

"Dit recept heb ik van 24kitchen. Ik vind het een heerlijke soep en maak hem regelmatig. O ja, één tip bij dit recept: vergeet vooral niet het kaneelstokje te verwijderen voor je de staafmixer op de soep loslaat..."

Auberginesoep van Ingrid

Ingrediënten:

- 1 rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 2 aubergines
- 1 kaneelstokje
- Olijfolie om in te bakken
- 1,4 l water
- 500 ml gezeefde tomaten
- 2 blokjes groentebouillon (gist en suikervrij)
- 400 gr kikkererwten in een pot
- 1 tl harissa
- 1 bosje koriander

Bereiding:

Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de aubergine in kleine blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een (soep)pan en bak de ui en knoflook ca 2 minuten. Voeg de aubergineblokjes toe en het kaneelstokje. Bak ongeveer 5 min mee. Schenk het water en de gezeefde tomaten bij de aubergines en voeg de groentebouillonblokjes toe. Kook de aubergines is ca 12 minuten gaar. Spoel de kikkererwten af en voeg ze toe aan de soep, samen met de harissa. Warm de soep goed op. Haal het kaneelstokje uit de soep en pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine of blender. Bestrooi de soep voor serveren met blaadjes koriander.

Toevoeging van Amber: je kunt Harissa in een potje kopen, maar ook lekker zelf maken....

