

Marokkaanse kippensoep

(van Fatima Abakka)

Ingrediënten

- 1 kipfilet
- 2 uien
- 1 zak soepgroenten
- 1 blik gepelde tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 kommetje (gedroogde) linzen
- 1 blikje kikkererwten
- handje havermout (**glutenvrij**)
- handje vermicelli (**glutenvrij**)

Kruiden

- peper en zout
- kipkruiden
- 2 blokjes kip/groentebouillon (**glutenvrij**)
- ½ tl gember
- ½ tl kurkuma
- snufje nootmuskaat
- 1 el gedroogde peterselie
- 2 el verse koriander (fijngehakt)

Bereidingswijze

- Gebruik een keukenmachine om de uien, soepgroenten, gepelde tomaten en verse koriander fijn te malen.
- Snij de kipfilet in blokjes en doe dat samen met een scheut olijfolie in de pan. Strooi wat kipkruiden over de kip en zo ook de knoflook. Bak de kip goudbruin.
- Voeg het groentemengsel en de overige kruiden erbij en laat het op hoog vuur even bakken
- Doe dan zo'n 2 liter gekookt water, de gewassen linzen en havermout erbij. Roer door, draai het vuur wat zachter en laat alles gaar koken (in 45- 60 min).
- Blijf zo nu en dan roeren en het vochtgehalte checken. Voeg eventueel wat gekookt water erbij als de soep te dik dreigt te worden.
- Vijf minuten voor einde van de kooktijd voeg je een handje vermicelli toe en de afgespoelde kikkererwten. Zet het vuur nu op z'n zachts, en blijf regelmatig roeren om geplak van de vermicelli te voorkomen.
- Garneer eventueel met wat pepervlokken of verse kruiden.

Eet smakelijk!