

Kikkererwtensoep

Ingrediënten

- 1 groot blik kikkererwten
- 3 tot 4 eetlepels tahin
- een rode paprika in stukjes
- peper en zout
- 3 teentjes knoflook
- sap van 2 citroenen
- 4 tot 6 sneetjes brood
- zwarte olijven
- verse peterselie
- olijfolie

Werkwijze

1. Giet de kikkererwten in de blender met een beetje vocht zodat er een zachte crème ontstaat.
2. Breng op smaak met tahin, zout, peper, paprika, heel fijn gehakte knoflook en citroensap (of sinaasappelsap).
3. Breng alles al roerende aan de kook.
4. Snijd de sneetjes brood in kleine blokjes, verdeel die over de soepkommen, schenk de soep erop.
5. Verdeel de ontpitte olijven en de fijngesneden peterselie over de soepkommen en schenk de olijfolie er naar smaak overheen.