**Marokkaanse maaltijdsoep - Harira**



**Ingrediënten 4 personen:**

* 2 eetlepels olijfolie
* 2 uien (gesnipperd)
* 1 prei (in stukjes)
* 2 wortels (in blokjes)
* 1 verse gember /gembersiroop
* 2 eetlepels ras el hanout
* 2 eetlepels tomatenpuree
* 1 blik gepelde tomaat
* 1 liter groentebouillon
* 100 gram vermicelli (in stukjes van 3 cm, gebroken)
* 200 gram (kikker)erwten (uitgelekt, blik)

**Bereiden:**

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de [ui](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/ui/), [bleekselderij](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/bleekselderij/) en wortel circa 4 minuten. Voeg de [gember](https://www.boodschappen.nl/recept/specerij/gember/), ras el hanout en tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee.
2. Voeg de gepelde [tomaten](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/tomaat/) en de groentebouillon toe. Breng aan de kook en laat afgedekt 15 minuten pruttelen op een lage stand.
3. Rooster intussen de vermicelli lichtbruin in een droge, hete koekenpan. Houd apart.
4. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg de [kikkererwten](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/kikkererwten/) en vermicelli toe aan de soep en kook nog 7 minuten. Breng op smaak met zout en peper.