

Arabische aubergine soep (2 liter)

1 rode ui

3 teentjes knoflook

2 aubergines

1.4 l water

500 gram tomaten

2 groentebouillonblokjes

400 g kikkererwten

Kaneelpoeder

1 tl harissa (Noord-Afrikaanse versie van sambal)

1 bosje koriander

Pel en snipper de ui.

Pel en snijd de knoflook fijn.

Snijd de aubergines in kleine blokjes.

Verhit een scheutje olie in een (soep)pan en bak de ui en de knoflook circa 2 minuten. Voeg de aubergines en bak circa 5 minuten mee. Voeg de tomaten bij de aubergines en schenk de bouillon erbij. Kook de aubergines in circa 15 minuten gaar.

Giet de kikkererwten af en spoel ze schoon.

Roer de kikkererwten met de harissa door de soep en warm goed door. Pureer de soep glad met een staafmixer.