

Fickse tomatensoep

Ingredienten

250 gr chorizo
2 uien
2 teentjes knoflook
3 paprika's (verschillende kleuren)
wat gemalen komijn (djinten)
350 ml (kracht) runderboullion (verdunnen met 3x 350 ml water)
500 gr tomatenblokjes
2 blikken kikkererwten (samen 810 gr)
eventueel wat cayennepeper
stokbrood of gewoon brood (even roosteren)

Bereidingswijze

Snij de chorizo in blokjes, de uien en de knoflook in stukjes.

Bak de chorizo in de soeppan, zonder olie. Doe daarna de uien en de knoflook erbij.

Even lekker laten bakken.

Maak de paprika's schoon en snijdt ze in reepjes/stukjes. Doe paprika en de gemalen komijn erbij en laat het geheel nog even lekker pruttelen.

Kiep de runderboullion in de pan en doe de tomatenblokjes met sap erbij. De kikkererwten even afspoelen en ook toevoegen. Nu het water erbij en een uurtje zachtjes, net aan de kook, door elkaar laten trekken. Af en toe even roeren. Eventueel wat cayennepeper voor de pittige smaak.

Als je niet direct gaat eten, de soep uitzetten en een half uurtje voor de maaltijd weer even opwarmen. Heerlijk!

Bijzonderheden

Vrij naar een recept van AH.

Meer of minder water maakt de soep meer of minder stevig. Bij meer water eventueel een (stukje van een) boullionblokje toevoegen.

Lekker met:

kruidenboter of boter gemengd met een beetje aromatische kruidenkaas of smeerkaas