**Marokkaanse erwtensoep van Nadia Zerouali**

Nodig voor vier personen:

500 gram gedroogde spliterwten

2 tenen knoflook, gepeld

zout

komijn naar smaak (ik heb een theelepel gebruikt)

goede olijfolie

chilivlokken, Pul Biber if peperoncino

Voor erbij: Marokkaans brood en wat witte ui of lente-ui

Bereiding:

Vul een pan met ongeveer een liter koud water en kook hierin de spliterwten met de knoflook en wat zout in 60 minuten op halfhoog vuur zachtjes gaar. Roer regelmatig om aanbakken te voorkomen. Pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout, komijnpoeder en een scheut olijfolie. Als je net als ik van een dikke soep houdt, laat je de soep afkoelen en warm je hem later weer op. Het wordt dan een soort Marokkaanse snert. Serveer in kommen en bestrooi met wat extra komijn, chilivlokken en een zeer royale scheut olijfolie. Lekker met Marokkaans brood en partjes witte ui of wat lente-ui.