**Djemma El Fna Harira soep**

Nodig:

2 uien, gesnipperd

5 stelen bleekselderij, gesneden

Koffielepel knoflookpasta

2 tot 4 eetlepels olie om in te bakken

1 theelepel ras el hanout spice mix

1 theelepel komijnpoeder

2 theelepels geelwortel/kurkuma

1 theelepel zoete paprika

1 snufje saffraan

1 snufje kaneel

1 snufje gemberpoeder

Zout naar smaak

1 blik gepelde tomaten

1 kopen bruine linzen (paar uurtjes geweld in water)

Anderhalve liter water

2 dubbele maggiblokjes

1 blik kikkererwten

Kopje vermicelli

Bereiding:

Bak de uien, bleekselderij en knoflookpasta in de olie op standje 6 totdat het zacht is. Voeg nu alle kruiden toe behalve het zout en bak dit ook nog enkele minuten. Vervolgens de linzen toevoegen en weer enkele minuten bakken. Nu het water en het blik gepelde tomaten toevoegen. Dit laat je koken totdat de linzen helemaal zacht zijn. Vervolgens de soep pureren totdat het net niet helemaal egaal is. Nu de kikkererwten en vermicelli toevoegen en laten koken totdat het zacht is. Op smaak brengen met wat zout.