Soepen / Tunesië

# Tunesische lablabi



Kikkererwten in knoflookbouillon over gescheurd oud brood gegoten, met een ei, komijn en harissa.

**Tijd** 105 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Kikkererwten – een nacht geweekt
- ☐ 8 teentjes knoflook
- ☐ 2 theelepel gemalen komijn
- ☐ 80ml Olijfolie
- ☐ 2 eetlepels kappertjes
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ 300 g Oud witbrood
- ☐ 3 eetlepels Harissa
- ☐ 4 stuks eieren
- ☐ 80 g Olijven
- ☐ 150 g Tonijn uit blik — optioneel
- ☐ Zout — naar wens

## Zo maak je het.

**01** Kook de kikkererwten in twee liter water met de helft van de knoflook gedurende negentig minuten, tot ze zacht maar heel zijn.

**02** Pureer de overgebleven knoflook met zout en komijn tot een pasta en roer deze door de bouillon. Seizoen.

**03** Kook de eieren, zes minuten vanaf het kookpunt, zacht en pel ze.

**04** Scheur het brood in grote stukken in diepe kommen en vul ze voor de helft.

**05** Schep de hete bouillon en kikkererwten over het brood tot het goed doorweekt is.

**06** Bestrijk met een ei, een lepel harissa, olijven, kappertjes en tonijn, en vervolgens olijfolie en citroen.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Sami Mlouhi / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / shakshuka-tunisienne