Snij de uien, wortelen, prei en selder in stukjes en stoof ze gaar in boter of olijfolie.

Breng ondertussen 2l water aan de kook. Voeg alvast het bouillonblokje en de kruiden (komijn, paprikapoeder, curcumapoeder en gemberpoeder) toe alsook 2 tl zout. Meng dit goed door de gestoofde groenten. Zet het vuur niet te hard.

Voeg de tomatenpassata toe en het kokend water. Laat een kwartiertje pruttelen.

Snij de kip of het lamsvlees in kleine blokjes. Koos je voor gehakt, draai dan de balletjes.

Mix de soep goed fijn.

Voeg het gekozen vlees toe.

Voeg de vermicelli toe en laat nog een twintigtal minuten verder pruttelen.

(Je kan ook linzen of kikkererwten toevoegen. Voor deze soep gebruik ik ofwel rode linzen dewelke je gewoon samen met de vermicelli kan toevoegen. De soep is dan klaar als de linzen gaar zijn. Ofwel voeg ik reeds gekookte kikkererwten of gekookte linzen toe bij het serveren om de simpele reden dat onze kids er niet zot van zijn. Zo kan je de soep maken naar ieders wens…)

Proef en kruid bij met peper en zout en eventueel nog wat van de andere kruiden.

Voeg als laatste de fijngesneden koriander toe. Doe dit niet al te vroeg, want dan verliest hij veel van zijn smaak. Niet iedereen is dol op koriander. Een goed alternatief is dan platte peterselie.

Ik hoop dat jullie ervan genieten, smakelijk!

**Harira**

Ingrediënten:

2 dikke wortelen

1 preistengel

2 stengels selder

2 uien

500g tomatenpassata

200g kipfilet (of lamsvlees of gehakt)

1 bouillonblokje (schaap of kip)

1 handvol koriander (of platte peterselie)

2 tl komijn

2 tl paprikapoeder

2 tl curcumapoeder

1 tl gemberpoeder

Peper

Zout

Eventueel:

Rode linzen

Kikkererwten