



Harissa

Een vurige Noord-Afrikaanse pepersaus van gedroogde chilipepers, look en komijn. Een klein lepeltje geeft tajines, soepen en marinades meteen karakter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	5'	10	Saus

Ingrediënten

- 50 gr gedroogde rode chilipepers
- 3 teentjes look
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl korianderzaad
- 1 kl karwijzaad
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 4 el olijfolie
- 1 el citroensap
- zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwijder de steeltjes van de gedroogde chilipepers en schud de meeste zaadjes eruit. Week de pepers 20 minuten in warm water tot ze volledig zacht zijn.
2. Rooster ondertussen het komijnzaad, korianderzaad en karwijzaad zonder vetstof in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 1 tot 2 minuten, tot ze geurig worden. Pas op dat ze niet verbranden.
3. Maal de geroosterde specerijen fijn in een vijzel tot een homogeen poeder.
4. Laat de geweekte pepers goed uitlekken en doe ze samen met de look, de gemalen specerijen en het paprikapoeder in een keukenrobot.
5. Mix alles tot een grove pasta. Giet er al mixend de olijfolie bij en blijf mixen tot een gladde, dikke saus ontstaat.
6. Voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout. Mix nog even kort.
7. Schep de harissa in een schoon, droog potje en giet er een laagje olijfolie over zodat de saus afgedekt is.

Tip

Onder een laagje olijfolie blijft harissa in de koelkast tot enkele weken goed. Gebruik steeds een schone lepel om besmetting te vermijden.

Lekker met

Tajine, couscous, gegrild vlees of geroerd door soep.

Dranktip

Verse muntthee.