



## 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
<b>25'</b>	<b>5'</b>	<b>10</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwijder de steeltjes en de meeste zaadjes van de gedroogde pepers en week ze 20 minuten in warm water tot ze zacht zijn.
- 2.** Rooster het komijn-, koriander- en karwijzaad kort droog in een pan tot ze geurig worden en maal ze fijn in een vijzel.
- 3.** Laat de pepers uitlekken en doe ze samen met de look, de gemalen specerijen en het paprikapoeder in een keukenrobot.
- 4.** Mix tot een grove pasta en giet er al mixend de olijfolie bij tot een gladde, dikke saus ontstaat.
- 5.** Breng op smaak met citroensap en zout.
- 6.** Doe de harissa in een schoon potje en giet er een laagje olijfolie over om te bewaren.

### Tip

Onder een laagje olijfolie blijft harissa in de koelkast enkele weken goed.

### Lekker met

Tajine, couscous, gegrild vlees of geroerd door soep

### Dranktip

Verse muntthee