

DINNERLY



Noord-Afrikaanse gehaktballensoep met parelcouscous en spinazie



20-30min



2 personen

Bij Dinnerly verkennen we graag allerlei keukens om originele recepten te creëren. Kruiden spelen hier een belangrijke rol in, want die zijn vaak specifiek aan een soort keuken of een regio verbonden. De ras el hanout waarmee je hier gaat koken wordt veel in Noord-Afrikaanse landen gebruikt. De naam betekent "hoofd van de winkel," wat aangeeft dat hier alleen de beste kruiden worden gebruikt. En dat proef je!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 ui
- 1x rundergehakt
- 200g parelcouscous¹
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1x babypinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 692kcal, vet 35.0g, koolhydraten 57.0g, eiwit 33.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Kook 1L water in de waterkoker. Schil evt. de **wortels** en snij ze in plakjes van ca. 0,5cm dik. Pel en snipper de **ui** grof.



2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan. Bak op middelhoog vuur de **ui** en **wortel** 5-7min, tot de **ui** glazig en zacht is.



3. Gehaktballen maken

Kneed 1-2tl mosterd, 1/2tl peper en 1/2tl zout door het **gehakt** en rol er **balletjes** ter grootte van walnoten van. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bedruip ze met 1el olijfolie. Bak de **gehaktballen** 8-10min in de oven tot ze goudbruin zijn.



4. Soep opzetten

Meng de **helft van de parelcouscous** en 1tl **ras el hanout** met de **groenten** en bak 1-2min mee. Giet het gekookte water erbij en roer het **bouillonpoeder** en 1el witte azijn erdoor. Breng de **soep** aan de kook en laat dan op middelhoog vuur 6-7min zachtjes pruttelen.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **gehaktballen mét braadsap** toe aan de **soep** en laat het geheel 2-3min koken, tot de **couscous** en **gehaktballen** gaar zijn. Haal de pan van het vuur en roer de **spinazie** erdoor tot de blaadjes geslonken zijn. Breng op smaak met wat peper en zout en evt. nog wat **ras el hanout**. Verdeel de **soep** over de borden of kommen.



6. De citroen op de taart

Heb je geen azijn bij de hand? Dan kun je ook heel goed die halve citroen die in je koelkast ligt te verpieteren uitknijpen. En dan kun je direct 1tl citroenrasp door het gehakt roeren voor wat extra kick.