



Arabische recepten II v0.1

Inhoudsopgave.

Arabische kippensoep met kikkererwten en komijn.....	3
Gebruikte afkortingen.....	4

Arabische kippensoep met kikkererwten en komijn.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: Arabische
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: De Roze Poort

Ingrediënten

20 g bloem
600 ml bouillon, kippen-
1 brood, Turks
2 drumsticks (of 250 g
kipdijfilets, in stukken)
200 g erwten, kikker-,
afgespoeld, uitgelekt
(uit blik)
½ kaneelstokje
2 tn knoflook, fijngehakt
½ tl komijnpoeder
(djinten)
½ tl korianderpoeder
(ketoembar)
1 el munt, fijngehakt
2½ el olie, olijf-
1 mp paprikapoeder
- peper, versgemalen
200 g tomatenblokjes
(uit blik)
1 ui, gesnipperd
- zout

Bereiding.

Bestrooi de kip met peper en zout.
Verhit de olijfolie in een soeppan en bak hierin de kip
rondom lichtbruin.
Scheep de kip uit de pan.
Fruit de ui met de knoflook in het bakvet en scheep de
komijn-, koriander-, paprikapoeder en kaneel erdoor.
Bak het 1 min. mee, bestrooi het met de bloem en
bak het nog 1-2 min.
Giet de bouillon erbij.
Voeg het kippenvlees weer toe met de kikkererwten
en de tomatenblokjes met sap.
Kook het zachtjes 12-14 min., tot de kip gaar is.
Scheep de kip uit de pan en trek deze met 2 vorken uit
elkaar.
Verdeel de kip over diepe borden en scheep de soep
erop.
Verwijder het kaneelstokje en bestrooi de soep met
de munt.
Serveer de soep met Turks brood.

Tips:

- Serveer een dip van hummus bij het brood.
- Vervang de tomatenblokjes in dit recept door reepjes geroosterde paprika (pot).

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>