**Harira met parelcouscous**

uien

knoflook

olijfolie

groene selder

wortelen

gember

rode couscouskruiden

tomatenblokjes uit blik

tomatenpuree

saffraan

parelcouscous

linzen

kekererwten

verse koriander

platte peterselie

lamsschouder

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

vloeiende bloem

peper en zout

kurkuma

kaneel

harissa

Bestuif de stukken lamsschouder met vloeiende bloem. Bak ze rondom bruin in olijfolie. Snipper een paar uien en plet een halve bol gepelde knoflookteentjes. Fruit ze samen in wat olie. Snijd een paar stengels groene selder in schijfjes en een paar wortelen in blokjes. Rasp een centimetertje verse gember.

Voeg de selder, fijngehakt selderijblad, wortelen en gember toe aan het uienmengsel. Voeg het vlees toe. Kruid met een eetlepel rode couscouskruiden, een mespuntje kaneel een eetlepel kurkuma en een potje saffraanpoeder. Voeg een blik tomatenblokjes en een potje tomatenpuree toe. Vul de ketel aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm).

Breng de soep zachtjes aan de kook en laat een uurtje sudderen. Voeg een bokaal uitgelekte linzen en kekererwten toe. Laat de soep nog een kwartiertje sudderen. Controleer of het vlees gaar is. Voeg een kommetje parelcouscous toe en respecteer de kooktijd op de verpakking.

Je kan er voor kiezen om de soep te binden met wat vloeiende bloem opgelost in water. Roer dat lepelsgewijs door de kokende soep, tot je de gewenste dikte bekomt.

Haal het vlees uit de soep, verwijder het bot, snijd het in kleine stukken en voeg het opnieuw toe. Snijd verse koriander en peterselie fijn.

Bij het opdienen, bestrooi de borden royaal met de fijngesneden kruiden. Dien op met plat brood en een potje harissa, zodat je tafelgasten de soep naar eigen smaak pikanter kunnen maken.

**Rode couscouskruiden** koop je in een speciaalzaak of je maakt zelf je samenstelling van gemalen kruiden en specerijen: paprika, komijn, cayennepeper, fenegriek, koriander, zwarte peper, gember, venkel en knoflook.