**Chorba samak met gebakken zeetong**

zeetongfilets
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
uien
puntpaprika’s
wortelen
knoflook
kekererwten
tomaten uit blik
vloeiende bloem

tomatenpuree
verse gember
verse koriander
komijn
harissa
kurkuma
saffraan
paprikapoeder
peper en zout
olijfolie

Schraap een paar wortelen en snijd ze op schijfjes. Stoom ze een tweetal minuutjes afgedekt op vol vermogen in de microgolfoven. Ze moeten niet volledig gaar zijn. Schil een rode puntpaprika, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.

Pel een paar uien en een halve bol knoflookteentjes. Cutter fijn en stoof beiden samen in een pannetje in een scheut olijfolie. Voeg de paprikareepjes en worteltjes toe en roerbak verder.

Bestuif de pan met een paar eetlepels vloeiende bloem, roer om en laat een minuutje doorbakken. Giet er dan [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) bij. De hoeveelheid bepaal je zelf, aan de hand van het aantal borden dat je wil vullen. Maar een litertje of twee lijkt mij het minimum.

**Voeg nu toe**: een blik tomatenblokjes, een blikje tomatenpuree, een centimetertje versgeraspte gember en een bokaaltje uitgelekte gekookte kekererwten.

**Breng op smaak met**: peper en zout, kurkuma, saffraanpoeder, paprikapoeder, komijn en harissa. Voorzichtig met dat laatste ingrediënt, want dat is op zich al heel pikant.

Laat de soep een half uurtje afgedekt sudderen op laag vuur. Bereid ondertussen de **zeetongfilets**. Droog ze af met keukenpapier. Wentel ze door de vloeiende bloem en schud de overtollige bloem eraf.

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een vispan tot de olie goed heet is. Bak de filets een tweetal minuutjes aan elke kant, tot ze goudbruin kleuren. Kruiden hoeft niet, want de soep bevat reeds alle smaakmakers.

**In het bord.** Verwarm diepe borden en schep ze vol met soep. Leg er de gebakken zeetongfilets bovenop. Werk af met plukjes verse koriander. Geef er bruin brood bij.