

Harissa

Bereiden in: koekenpan
Voorbereiding: 60 min.
Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 3 guajillopepers*
- 2 tl karwijzaad
- 2 tl korianderzaad
- 2 tl komijnzaad
- 1 tl anijszaad
- 3 verse rode chilipepers
- gehalveerd, zonder zaadlijsten
- 5 teentjes knoflook
- 1 tl gerookte-paprikapoeder
- 1 bosje koriander, steeltjes en blad
- sap en rasp van 1 (bio)citroen
- 80 ml groene olijfolie + extra voor afdeklaagje

Voedingswaarde

- bijgerecht (± 300 ml)
- vegan / glutenvrij / lactosevrij
- bereiden ± 15 min. / weken ± 1 uur

Wist u dit

Zelf gemaakte Harissa is 3-4 weken houdbaar in de koelkast.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Harissa

Bereiding

1. Ter voorbereiding eerst de guajillo pepers 1 uur in warm water laten weken.
2. Neem een koekenpan en rooster alle specerijen, al omschuddend, tot de zaadjes poffen en de geuren vrijkomen.
3. Laten afkoelen en fijnmalen, gebruik wanneer u die heeft een vijzel.
4. Laat de pepers uitlekken en vang het vocht op.
5. Pureerde pepers en specerijen met de rest van de ingrediënten en ¾ tl zout. Als het iets te dik is, kun je wat van het peperweekvocht toevoegen.
6. Doe over in de pot, giet er nog een dun laagje olie over en zet afgesloten in de koelkast.

Mexicaanse guajillo-pepers hebben een volle smaak en zijn milder dan rode chilipepers. Neem eventueel gedroogde chilipepers.

Kooktips

Bewaar Harissa altijd in de koelkast. Afhankelijk van het merk – sommige merken gebruiken wat conserveermiddelen – kun je het van 2 tot 12 maanden goed houden. Gebruik altijd een brandschone lepel als je er wat uitneemt. Zelfgemaakte harissa is ongeveer 3-4 weken houdbaar in de koelkast.

Serveren

Heerlijk om allerlei soorten vlees in te marineren of als pittige smaakmaker in een dressing, saus, stoofpot of gewoon los bij een gerecht wat nog wat pit nodig heeft.