

# 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.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK 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  $\frac{1}{4}$  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.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)