**Bulgur met groenten en gehakt**

Ingrediënten:

800 gram groentemix (mediterraans)

250 gram rundgehakt

water

1 rundvleesbouillonttablet

1 dubbel maggiblokje

175 gram bulgur

Eetlepel gedroogde munt

Eetlepel olie

Bereiden:

Kook de bulgur in een beetje water met 1 maggiblokje in 10 minuten gaar. Zet weg (evt. afgieten) en laat afkoelen. Warm de olie in een pan op. Gooi het gehakt in de pan, maak het een beetje klein (niet volledig rullen!) en doe de mediterrane groenten erbij. Vervolgens wat water, de munt en de andere bouillonblokjes toevoegen. Roer goed. Laat warm worden en pruttelen. Als de groenten ver gaar zijn de bulgur toevoegen en goed doorwarmen.