**Marokkaanse groenteschotel met gehaktballetjes en couscous**

Nodig:

300 gram gemengd gehakt (een keer falafel proberen?)

2 koffielepels gehaktkruiden

½ courgette

½ aubergine

½ bakje champignons

1 rode paprika

1 grote ui

Volle koffielepel knoflookpasta

1 koffielepel gemalen kurkuma

1 koffielepel gemalen komijn

1 koffielepel ras-el-hanout

2 maggiblokjes

1 pak gezeefde tomaten

Olie

Boter

Bloem

Bereiding:

Hak ¼ deel van de ui heel fijn. Meng dit en de gehaktkruiden door het gehakt en draai van het gehakt kleine balletjes en leg dit op een bord met bloem en bestuif na het draaien ook de bovenkant van de balletjes met de bloem. Pak een grote wok of braadpan en bak in wat boter de balletjes helemaal bruin. Haal de gehaktballetjes uit de pan, maar laat het vet in de pan. Snijd de rest van de ui in kwarten en dan in dunne ringen. Verwarm het boter uit de pan nogmaals en voeg een beetje olie toe en gooi de ui erbij. Als deze bruin zijn, voeg je de knoflookpasta toe en bak deze even mee. Snijd de courgette en aubergine in blokjes en gooi dit bij de uien en knoflook. Snijd de paprika in reepjes en de champignons in plakjes. Deze mogen er ook bij. Strooi de kurkuma, komijn, ras-el-hanout erover en verkruimel de maggiblokjes erboven. Roer de gezeefde tomaten erdoor. Als er een dikke saus ontstaat, roer je de balletjes er voorzichtig door. Laat dit even op een zacht vuurtje staan.

Serveer met botercouscous.