**Bulgur gevuld met hete kip**

Nodig:

*Gekarameliseerde ui:*

450 gram gele ui

zout

20 gram ketjap manis

*Saus:*

25 gram ketjap manis

10 gram honing

20 gram chilisaus

25 gram sambal

*Kipmengsel:*

400 gram kippendijen

4 gram zout

3 gram zwarte peper

3 gram paprikapoeder

3 gram knoflookpoeder

25 ml olijfolie

*Koken:*

50 ml olijfolie

35 gram roomboter

300 gram aubergine

120 gram wortel

2 knoflooktenen

7 gram zout

4 gram currypoeder

3 gram zwarte peper

2 laurierblaadjes

1 steranijs

2 gram kaneel

1 gram karwij

30 gram rozijnen

300 gram bulgur

20 gram honing

700 ml water

Voeg zout en peper toe naar smaak bij alle onderdelen.

Bereiding:

Pel de ui. Snijd de ui in ringen. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en het zout toe. Bak de ui op hoog vuur. Als de randen van de ui mooi goudbruin kleuren, zet je het vuur op z’n laagst. Bak afgedekt voor 15 minuten, vergeet tussendoor niet te roeren. Na 15 minuten voeg je de ketjap manis toe. Bak verder voor 10 minuten. Doe de ketjap manis, honing, chilisaus en sambal in een kom. Meng goed. Snijd de kippendijen klein en doe dit in een kom. Voeg het zout, zwarte peper, paprikapoeder en knoflookpoeder toe. Meng goed. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de kip toe en bak gaar in 5-6 minuten. Voeg de saus toe en bak voor een paar minuten. Pel de knoflook en schil de wortel. Snijd de aubergine in kleine blokjes, rasp de wortel en snijd de knoflook klein. Breng het water in een pan aan de kook of gebruik een waterkoker. Verhit de olijfolie samen met de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de aubergine, wortel en knoflook toe. Bak 3-4 minuten. Voeg het zout, currypoeder, zwarte peper, laurierblaadjes, steranijs, kaneel, karwij en rozijnen toe. Bak een minuut. Voeg de bulgur, honing en het gekookt water toe. Meng goed. Kook de pan afgedekt op hoog vuur. Wanneer het kookt, zet je het vuur op z’n laagst. Kook de pan met inhoud afgedekt verder voor 12-15 minuten. Verwijder de laurierblaadjes en steranijs. Neem een vel huishoudfolie en bedek de kom hiermee. Vul de kom met tweederde van het bulgur-mengsel, neem de zijkanten ook mee. Schep het kipmengsel erop en de helft van het ui-mengsel. Voeg de resterende bulgur toe en druk goed aan. Tip: gebruik de huishoudfolie om het goed aan te drukken. Leg een plat bord boven de kom. Draai de kom met bulgur om en verwijder de huishoudfolie. Garneer op het eind met gebakken ui.