**Bulgur met gehaktballen en ui**

Nodig:

*Bulgur*

25 ml olijfolie

130 gram gele ui

10 gram verse peterselie

6 gram ras el hanout

6 gram zout

5 gram knoflookpoeder

400 gram bulgur

700 ml water

*Gehaktmengsel*

350 gram gehakt

50 gram paneermeel

3 gram zout

3 gram ras el hanout

5 gram verse peterselie

*Gekarameliseerde ui*

3 gram kurkuma

½ gram karwij

1½ gram kaneelpoeder

5 gram knoflookpoeder

2 gram gemberpoeder

2 gram zwarte peper

4 gram zout

2 laurierblaadjes

200 ml water

45 ml olijfolie

450 gram gele ui

30 gram rozijnen

15 gram verse peterselie

Bereiding:

Pel en snipper de gele ui (130 g). Hak de peterselie (10 g) fijn. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gele ui en peterselie toe. Bak 3-4 minuten. Voeg de ras el hanout, het zout, de knoflookpoeder en bulgur toe. Meng goed. Voeg het water toe. Meng tot een geheel. Breng de pan, afgedekt, aan de kook. Vervolgens zet je het vuur laag. Kook, afgedekt, 10-12 minuten of tot het vocht verdwijnt. Hak de peterselie (5 g) fijn. Doe het gehakt in een diepe kom. Voeg het paneermeel, zout, de ras el hanout en fijngehakte peterselie toe. Meng goed. Neem wat van het gehaktmengsel en vorm er gehaktballen van.Doe de kurkuma, karwij, kaneelpoeder, knoflookpoeder, gemberpoeder, zwarte peper, het zout, laurierblaadjes en het water in een kom. Meng goed. pel en snijd de gele ui (450 g) in halve ringen. Hak de peterselie fijn (15 g). Verhit de olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de gele ui toe en bak tot de randen goudbruin kleuren. Zet het vuur laag en bak, afgedekt, 10-15 minuten. Voeg het kruidenmengsel, de rozijnen en peterselie (15 g) toe. Meng tot een geheel. Verdeel de gehaktballen erover en breng aan de kook. Zet het vuur vervolgens laag en kook, afgedekt, 15-25 minuten. Is de jus waterig? Haal de deksel van de pan en kook op hoog vuur. Blijf er wel bij staan, want het vocht verdampt snel. Verdeel de bulgur over een groot bord. Schep de gekarameliseerde ui in het midden en leg de gehaktballen erop.