



Varkensgehaktballetjes met ras el hanout

op goedgevulde bulgursalade met munt dip



30-40min



2 personen

Gehaktballetjes zijn fantastisch want je kunt er eindeloos mee variëren. Zie het gehakt als een leeg canvas waar je je creativiteit op los kunt laten. Vandaag gebruiken we varkensgehakt dat we op smaak brengen met genipperde rode ui, knoflook en ras el hanout. Om deze Midden-Oosterse vibe verder door te trekken serveer je de balletjes op een bulgursalade en met een frisse dip van verse munt en crème fraîche.

Wat je van ons krijgt

- 150g bulgur ¹
- 1 minikomkommer
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje ras el hanout
- 10g verse munt
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

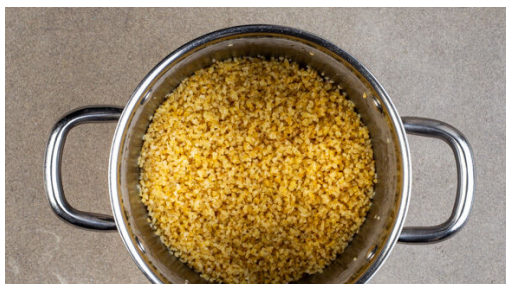
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 909kcal, vet 53.0g, koolhydraten 68.5g, eiwit 36.0g



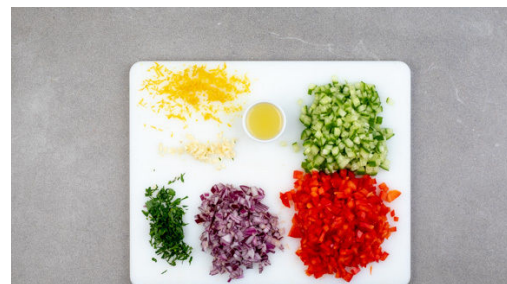
1. Bulgur Koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **bulgur** toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan en draai het vuur laag. Laat 8-10min zachtjes koken tot de **bulgur** gaar is en het water opgenomen heeft. Neem de pan van het vuur en laat nog ca. 5min afgedekt rusten.



4. Gehaktballen braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **gehaktballen** toe en braad ze in ca. 5min rondom bruin en gaar.



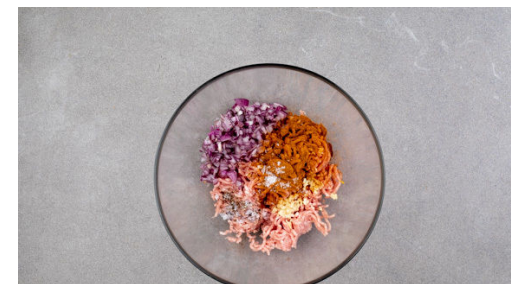
2. Groenten snijden

Snijd de **komkommer** in kleine blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in kleine blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** ook fijn. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit.



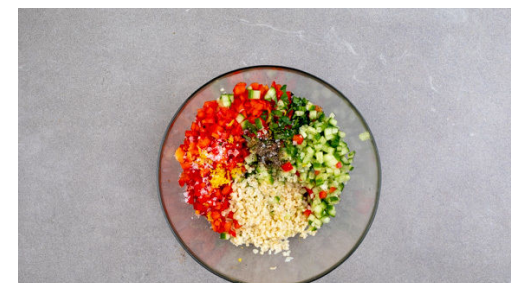
5. Crème fraîche afmaken

Snijd de **muntblaadjes** in dunne reepjes en roer ze door de **crème fraîche**. Breng verder op smaak met een snuf zout en peper.



3. Gehakt kruiden

Meng de **ui**, **knoflook**, de **helft van de ras el hanout** en een snuf zout en peper met het gehakt. Kneed goed en draai er **10-12 gehaktballetjes** van.



6. Salade afmaken

Meng de **bulgur** met de **komkommer** en de **paprika**. Schep de **peterselie** erdoor en breng de **salade** op smaak met zout, peper, **citroenrasp** en **citroensap**. Serveer met de **gehaktballetjes** en de **munt dip**.