



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Marokkansk stuvning med kikærter og bulgur

## Det skal du bruge

125 g bulgur  
½ stk løg  
2 fed hvidløg  
1 pose tomatpuré  
½ dåse hakkede tomater  
2 tsk ras el hanout  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ dåse kikærter  
300 g hakket oksekød  
½ pk mynte, frisk  
2 stk gulerødder

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Kog bulgur som anvist på pakken. Sluk og lad trække under låg til resten af retten er færdig.
2. Varm en gryde op med lidt olie. Pil løg og hvidløg og hak fint. Steg det i 1-2 min. uden det tager farve. Tilsæt tomatpuré og steg videre 1 min. Kom hakkede tomater, ras el hanout, bouillon og drænedede kikærter i og rør godt rundt. Kog det i 1-2 min.
3. **Kødboller:** Læg kødet på skærebrættet og del i ca. 30 stykker (på størrelse med en spilleterning) med en kniv. Rul dem til små boller. Kom dem i gryden og kog i 12-14 min. Smag til med salt og peber.
4. Hak mynten fint og kom i gryden.
5. **Gulerødder:** Skræl gulerødder, skær top og bund af og skær dem i stave.
6. Servér retten med bulgur og gulerødsstave til.