02-11-2023
**Mujudara.**

4 personen.

150 gr.linzen

150 gr.bulgur

100 gr.vermicelli

500 gr.uien gesneden in ringen

4 eetl. granaatappelpitjes

100 gr. gekookte en ontvelde amandelen

olijfolie

half eetl.kurkuma

half eetl.gember

half eetl.koriander

half eetl.komijn

zou

serveer met augurken die kleingesneden zijn ent/peper naar smaak

sambal naar smaak

kook de linzen en bulgur in een pan met water

voeg de kruiden toe

bak de vermicelli zachtjes in wat olijfolie tot lichtbruine kleur

bak de uienringen zachtjes gaar. een beetje gekarameliseerd.

bak de amandelen zachtjes in wat olie.

als de linzen en bulgur gaar is afgieten en even laten droogstomen

voeg de gebakken vermicelli toe en roer door elkaar.

schep over op een grote platte schaal

schep hier de gebakken uien overheen.

strooi de granaatappelpitjes en de amandelen eroverheen.

serveer met augurken die klein gesneden zijn en een frisse salade naar smaak.