

## VOORBEREIDEN

(kan dag van tevoren)

In zeef krenten afspoelen en laten uitlekken. Ui fijnsnipperen. In braadpan olie verhitten. Ui  $\pm$  2 min. zachtjes bakken. Kerrie-poeder erdoor roeren. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Bulgur toevoegen en al roerende  $\pm$  5 min. zachtjes meebakken. Toevoegen: krenten, bouillontablet en  $3\frac{1}{2}$  dl water. Aan de kook brengen. Met deksel op pan, bulgur in  $\pm$  25 min. zachtjes gaarkoken. Intussen in droge koekepan zonnebloempitten onder goed schudden van pan in  $\pm$  1 min. goudbruin roosteren. Door bulgur roeren: zonnebloempitten, tahin en 1 el bloem. Op smaak brengen met zout. Koud laten worden. Tot gebruik in koelkast zetten. (kan  $1\frac{1}{2}$  uur van tevoren)

In kom deeg maken van korstmix en water volgens gebruiksaanwijzing. Bakplaat bekleeden met bakpapier. Op aanrecht  $\pm$  2 el bloem strooien. Met deegroller  $\frac{3}{4}$  deel van deeg uitrollen tot rechthoekige lap van  $20 \times 30$  cm. 2 eieren splitsen. Dooiers door bulgurmengsel roeren. In kom eiwitten stijfkloppen. Bulgurmengsel erdoor scheppen. Over midden van deeglap in lengterichting bulgurmengsel verdelen. Randen natmaken. Lange kanten van lap over elkaar slaan. Voorzichtig aandrukken. Met vork zijkanten dichtdrukken. Rol met sluitnaad naar beneden op bakplaat leggen. Rest van deeg uitrollen en hieruit smalle reepjes snijden. Bovenkant van rol hiermee versieren. Gevulde rol tot gebruik afgedekt koel wegzetten. Cranberrycompote in schaaltje doen.

## BEREIDEN

Oven voorverwarmen op  $200^{\circ}\text{C}$ . 1 ei splitsen. (Eiwit wordt niet gebruikt.) In kopje dooier losroeren. Hiermee rol bestrijken. In

## Gebakken bulgur in deegkorst



---

50 g krenten

---

1 grote ui

---

2 el olie

---

3 tl kerriepoeder (mild)

---

2 teentjes knoflook

---

200 g bulgur ★

---

1 groentebouillontablet

---

75 g zonnebloempitten

---

2 el tahin (sesampasta)

---

$\pm$  3 el bloem

---

zout

---

1 pak korstmix (V.I.F.) ★★

---

3 eieren

---

$\frac{1}{2}$  pot cranberrycompote  
(nettogewicht  $\pm$  350 g) of  
cranberrycompote

---

midden van oven, rol in  $\pm$  45 min. goudbruin en gaarbakken. Intussen langwerpige schaal voorverwarmen. Van rol uiteinden schuin afsnijden. Rest van rol in 12 schuine plakken snijden. Op warme schaal rangschikken. Cranberrycompote apart erbij geven.

★ Bulgur is geplette, gestoomde en geroosterde tarwe. Het is te koop in de reformhoek van goedgesorteerde supermarkten en/of in reformwinkels.

★★ U kunt hiervoor ook 300 g diepvries kant-en-klaar bladerdeeg nemen of  $6\frac{1}{2}$  diepvries bladerdeegplakjes. De laatste op elkaar leggen en uitrollen tot rechthoekige lap.