**Recept: Mujadara (vegan) met Foel en salade**

Mujadara is een gemakkelijk te maken veganistisch gerecht.
We hebben een versie gemaakt met gebakken uien (foto links) en eentje met gebakken uitjes (uit een zak) (foto rechts).
Neem voor de linzen de hele, groene linzen. Niet de rode, deze vallen snel uit elkaar bij koken.
Voor kleinere hoeveelheden, neem linzen en bulgur in een verhouding van 1:1.

**Nodig:**
• 1 kg groene linzen
• 1 kg grove bulgur
• 8 uien
• grote zak gebakken uitjes
• zout en peper
• cashewnoten (of amandelen of geroosterde pijnboompitten)

**Bereiding:**

Snijd de uien in halve ringen en bak deze in een koekenpan.

Kook de linzen in ruim water (ca. 3 cm water boven de linzen) ca. 20 min. tot ze halfgaar zijn.Doe de bulgur erbij met eventueel nog wat water (ca. 1 cm water boven de bulgur) en kook nog eens 10 min. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel over 2 schalen. Doe de uien over de ene schaal en gebakken uitjes over de andere. Strooi cashewnoten erover.