



VEGETARISK

# Tabbouleh

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**



En nyttig och svindlande god sallad från mellanöstern.

God att bara äta som den är eller som ett ljuvligt tillbehör till t ex grillat.



## INGREDIENSER

- 3 dl bulgur
- 2 msk grönsaksfond
- 1 paket delade och urkärnade körsbärstomater
- 1 st hackad gurka
- 1 st finhackad rödlök
- 1 dl finhackad bladpersilja
- 0.5 dl finhackad mynta
- 1 st citron saft och lite rivet skal
- 0.3 finhackad röd chilifrukt
- olivolja att ringla över
- nymalen svartpeppar och lite flingsalt
- 1-2 pressade vitlöksklyftor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka bulgurn enligt anvisning på paketen. Blanda i grönsaksfonden och rör om ordentligt. Låt det svalna.
- 2** Blanda ihop alla ingredienserna till salladen och rör i bulgurn. Avsluta med att ringla över olivolja, dra några ordentliga varv med svartpepparkvarnen och krossa över lite flingsalt. Ät och njut!