



VEGETARISK

# Tabbouleh

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Fräscht och smakrikt tillbehör från mellanöstern. Gott att blanda med till exempel bulgur och servera till grillat lamm.



## INGREDIENSER

0.5 st rödlök  
0.75 dl färskpressad citronjuice  
0.5 dl extra virgin olivolja  
1 tsk kryddpeppar  
0.5 dl granatäpplevinäger  
1 tsk kanel  
1.5 dl färskt hackad mynta  
2 st tomater  
5 dl färskt hackad bladpersilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka rödlök och hacka tomaten i något större bitar.
- 2** Blanda tillsammans med hackad mynta och persilja. Rör om ordentligt.
- 3** Blanda i citronjuice, olivolja, vinäger och kryddor. Salta och peppra efter smak.
- 4** Låt stå ett par minuter innan du serverar.