



OPSKRIFT

Tabouleh



Klar på: 20 minutter

Forberedelse: 20 minutter

Til: 4 personer

Ingredienser

- 1 kæmpe bundt bredbladet persille (eller ca. 3-4 dl. hakket)
- 250 g modne cherrytomater
- 1 stort forårsløg
- 2 stilke mynte
- 1,5 dl kogt bulgur
- saften fra 1-2 citroner
- 2 spsk. olivenolie
- salt

Tilberedning

1. Kog bulgur ifølge anvisningerne på pakken og lad den køle af
2. Skyl persille, pebermynte og forårsløg og hak/snit det meget fint.
3. Skær tomaterne i tern og bland dem sammen med alt det grønne samt den afkølede bulgur
4. Smag af med olivenolie, presset citron og salt.

Tips!

Smager fantastisk sammen med falafel eller kylling.