

Bulgur i tomat

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 3 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. sukker
- 140 g tomatpure
- salt og peber
- 1 godt nip chilipulver eller cayennepeber
- 250 g bulgur
- dæk med rigeligt med vand, måske 1/2 liter ca.
- server med yoghurt, granatæble, mynte og pistacie

Sådan gør du

1. Skær og hvidløg fint og svits det i lidt olie i en gryde
2. Kom sukker, chili, salt, peber og tomatpure ved og vend det hurtigt rundt. Kom så bulgur og vand ned i gryden og rør det sammen. Bulgur skal være helt dækket af vand.
3. Sluk for komfuret og lad det stå og trække i 15 minutters tid, til bulgur har suget alt væsken til sig.
4. Klargør imens dine toppings.
5. Spred det ud på et fad og server med lidt yoghurt, friske urter, pistacie og granatæblekerner.

server medK