

Tabbouleh

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 80 g bulgur
- 1 bundt persille
- 1 bundt mynte
- 1 agurk
- 1 rødløg
- 1 bakke cherrytomater
- 1 peberfrugt

Dressing

- 1 lille dl olie
- saft fra 1/4 lime
- 1 tsk spidskommen
- salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at sætte en gryde vand over og kog bulgur efter anvisning
2. Imens klargøres grøntsagerne: rengør og hak krydderurterne, halver agurken på langs, grav kernerne ud og skær dem over i tynde skiver, hak rødløg, cherrytomater og peberfrugt. Kom det hele i en stor skål
3. Lav olien ved at blande ingredienserne hertil sammen, hæld det over den kogte bulgur, når denne er færdig.
4. Bland bulgur ned i skålen og rør det hele godt rundt