

Reklamelinks er markeret med*



Tabouleh salat

Tabouleh salat - en autentisk og original libanesisk salat med bulgur, tomat, løg, persille, mynte med en dressing af citronsaft og olivenolie.



4,75 fra 8 stemmer

Antal: 4 Personer

Forberedelse 15 min **Tilberedelse** 5 min **I alt** 20 min

Ingredienser

- 250 g bulgur*
- 1/2 stk rødløg
- 5 stk tomater
- 1 stk agurk
- 1 bundt frisk mynte
- 1 bundt bredbladet persille
- 75 g olivenolie*
- 1 stk citron
- salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

1. Kog bulgur efter pakkens anvisning. Lad dem afkøle.
2. Hak rødløg i små tern.
3. Skær tomater og agurk i tern.
4. Hak krydderter groft.
5. Vend afkølede bulgur med rødløg, tomat, agurk, de hakkede krydderter samt olivenolie sammen.
6. Smag til med citronsaft samt salt og friskkværnet peber.
7. Kom salaten i en skål, server med fx linsefrikadeller, kofta eller hummus og fladbrød.
8. Velbekomme.

Fik du lavet opskriften?

Jeg vil elske at se hvordan det gik! Tag mig endelig på Instagram @marialottesdk

Opskriften på *Tabouleh salat* er printet fra Marialottes.dk