



Hakkebøffer m/ bulgursalat



Ingredienser til bulgursalaten:

- Salt og Peber
- 1 kns spidskommen
- 1 stort bundt forårsløg
- 4 tomater
- 200 g bulgur (Grove hvedegryn)
- God olivenolie
- 5 Spsk Citronsaft
- ½ tsk chilipulver
- 1 håndfuld mynteblade



Fremgangsmåde:

Kog bulguren efter anvisningerne på pakken og lad den afkøle.

Skyl forårsløgene, skær rødder og visne blade væk og hak resten fint.

Skyl tomaterne og skær dem i fine tern.

Hæld den kogte bulgur i en skål og bland med forårsløg og tomater.

Pisk citronsaft med salt, peber, chilipulver, spidskommen og mynte.

Rør olivenolie i og smag det hele til.

Smager bedst kølig - hviletid ca. 1 time

Tip: Du kan også bruge agurker eller peberfrugt i små tern.

Velkomme!!