



TABOULEH SALADE

Ingrediënten

- | | |
|---|--------------------------------|
| -65 gram fijne bulgur | -2-3 tomaten in kleine blokjes |
| -sap van 2 citroenen | -4 lente-uitjes in ringetjes |
| -grote bos krulpeterselie van
75 gram, grof gehakt | -4 eetlepels goede olijfolie |
| -handvol vers muntblad in
smalle reepjes | -zeezout |
| | -versgemalen zwarte peper |
| | -1 krop Romainesla of bindsla |

Bereiding

1. Spoel de bulgur in een zeef af met koud water. Pers de citroenen uit. Was en droog de peterselie, verwijder de stelen en hak het blad vrij grof. Was de munt, verwijder de stelen en snijd in dunne reepjes. Was de tomaten en snijd in kleine blokjes. Maak de lente-uitjes schoon en snijd in smalle ringetjes. Was de sla en verdeel in losse bladeren.
2. Doe de bulgur in de kom, giet het citroensap eroverheen. Het kost 60 minuten voor de bulgur zacht is. Doe er voorzichtig de tomatenblokjes, lente-uitjes bovenop. Leg daarboven op weer de peterselie en de munt.
3. Test na een uur of de bulgur zacht is. Schep dan de salade om, breng op smaak met zout en peper en giet de olie erover. Nogmaals omscheppen. Serveer in de losse slabladeren.