



# De Kookjuf

## TABOULEH SALADE

### Ingrediënten

-65 gram fijne bulgur	-2-3 tomaten in kleine blokjes	of 2 little gems
-sap van 2 citroenen	-4 lente-uitjes in ringetjes	
-grote bos krulpeterselie van 70 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.
2. Doe de bulgur in de kom, giet het citroensap eroverheen. Vul aan met kokend water tot de bulgur een vingerdikte onderstaat en dek af met een groot bord. Laat minstens 20 minuten staan. Controleer dan of de bulgur zacht is. Is dat niet het geval, laat dan nog even staan.
3. Was en droog ondertussen de peterselie, verwijder de stelen (gooi die weg) en hak het blad vrij grof. Was de munt, verwijder de stelen (gooi ook die weg) en snijd het blad in dunne reepjes. Was de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd in kleine blokjes. Maak de lente-uitjes schoon, verwijder het worteluiteinde en snijd in smalle ringetjes. Was de sla en verdeel in losse bladeren.
4. Doe de gesneden groenten en kruiden in een schaal
5. Test of de bulgur zacht is. Voeg deze dan toe aan de salade en schep deze om, breng op smaak met zout en peper en giet de olie erover. Nogmaals omscheppen. Serveer in de losse slabladeren.