

Tabbouleh

Ingredienser:

- ½kg färsk persilja
- 4 kg tomater
- 3 citron
- 1 salladskål
- 2 dl olivolja
- 1dl bulgur
- 1 stor lök
- salt

1. Skölj persilja och tomater
2. Ansa bulgur och skölj den och marinera i citron, omkring 1 timma
3. Lägg den mjuk bulgur med tomater, persilja, lök, citron och olja i bunken
4. Blanda ordentligt i bunken
5. Lägg på serveringsfat och garnera med salladskål