



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salsicciaboller med tomatsalat, syltet rødløk og tzatziki

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
4 ss sukker <sup>B</sup>  
6 ss vann <sup>B</sup>

## Bulgur

125 g bulgur  
1 pakke hønsebuljong

## Tzatziki

½–1 stk agurk  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

## Salsicciaboller

300 g salsicciadeig

## Tomatsalat

50 g rucola  
1 stk tomat

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 2 ss eddik, 4 ss sukker og 6 ss vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 2. Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha hønsebuljongen i kokevannet.
- 3. Tzatziki:** Riv agurken på den grove siden av et rivjern, og klem ut vannet. Bland sammen agurken, yoghurten og kryddermiksen i en serveringsskål. Smak til med salt og pepper.
- 4. Salsicciaboller:** Kna salsicciadeigen godt sammen, og rull deigen til kjøttboller. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 5–6 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.
- 5. Tomatsalat:** Skyll rucolaen, og kutt tomaten i skiver. Fordel rucolaen og tomaten på et serveringsfat. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 6. Med ønske om et godt måltid!**



## TIPS!

Ha 10 hele pepperkorn, et laubærblad og noen skiver med ingefær i laken til løken for enda bedre smak. Spiser du ikke all løken, kan du ha den på et tett glass og sette den i kjøleskapet.