



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Köfte med tabouleh og tahindip

Det skal du bruge

1 stk rødløg
½ pk bredbladet persille
300 g hakket oksekød
1 fed hvidløg
½ spsk ras el hanout
100 g bulgur
½ bæger yoghurt naturel
1½ spsk tahin
½ stk citron
1 stk skoleagurk
1 stk tomat
1 pose saltede mandler

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft)
2. **Köfte:** Pil og hak løg fint. Skyl og hak persille. Bland kødet med presset hvidløg, ras el hanout, persille (gem lidt til drys), halvdelen af det hakkede løg, salt og peber. Form 2 aflange frikadeller pr. person. Læg de på bagepapir på en bageplade og bag i ovnen ca. 12 min.
3. **Bulgur:** Kog bulgur i 2 dl letsaltet vand under låg i 12 min. Løsn det med en gaffel, når det er kogt færdig.
4. **Tahindip:** Bland yoghurt og tahin i en skål. Smag til med ½ spsk citronsaft, ½ tsk sukker, salt og peber.
5. **Tabuleh:** Skyl agurk og tomat og skær i små tern. Bland 1 spsk citronsaft og 1 spsk olie med tomat, agurk og resten af det hakkede løg. Smag til med salt og peber. Vend bulgur i grøntsagerne.
6. Drys köfte med persille og nødder og servér med tabouleh og tahindip.