



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chorizoboller med sitron- og persillebulgur, tomatsalat og marinert rødløk servert med yoghurtdressing

Marinert rødløk

1 stk rødløk
½ stk sitron
🏠 ½ dl vann

Sitron- og persillebulgur

125 g bulgur
½ bunt bladpersille
½ stk sitron
1 pakke grønnsaksbuljong
🏠 ½ ss smør

Chorizoboller

300 g chorizodeig

Tomat- og ruccolasalat

1 stk tomat
50 g rucola

Yoghurtdressing

150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

🏠 salt

🏠 olje

- 1 Marinert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Del sitronen, og klem saften fra halvparten i en liten skål. Tilsett ½ dl vann, løkskivene og litt salt, og bland godt (se tips). La løken trekke i laken frem til servering.
- 2 Sitron- og persillebulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken. Skyll, tørk og grovhakk persillen.
- 3 Chorizoboller:** Fukt hendene, og form kjøttdeigen til små kjøttboller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 4–5 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 4 Tomat- og ruccolasalat:** Skyll tomaten og rucolaen. Kutt tomaten i båter, og bland den med rucolaen i en serveringsskål.
- 5 Yoghurtdressing:** Ha yoghurten i en serveringsskål, og smak til med persilladen.
- 6 Sitron- og persillebulgur, fortsettelse:** Ha ønsket mengde av persillen i den ferdigkokte bulguren, og klem over saften fra resten av sitronen. Tilsett grønnsaksbuljongen og ½ ss smør og bland godt, til bulguren er luftig.

Tips fra kokken: Ha gjerne en klype sukker i den marinerte løken.