



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chorizoboller med tomatsalat, syltet rødløk og tzatziki

Syltet rødløk

1 stk rødløk
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
4 ss sukker ^B
6 ss vann ^B

Bulgur

125 g bulgur
1 pakke hønsebuljong

Tzatziki

½–1 stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

Chorizoboller

300 g chorizodeig

Tomatsalat

50 g ruccola
1 stk tomat

olivenolje ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken 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:** Skyll og riv agurken på den grove siden av et rivjern, og klem ut så mye væske som mulig. Bland sammen agurken, yoghurten og kryddermiksen i en serveringsskål. Smak til med salt og pepper.
- 4. Chorizoboller:** Kna chorizodeigen 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 og tørk ruccolaen. Syll og kutt tomaten i skiver, og fordel den og ruccolaen på et serveringsfat. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.



TIPS!

Spiser du ikke all løken, kan du ha den på et tett glass, og sette den i kjøleskapet.