



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 ^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

Salsicciaboller

300 g salsicciadeig

Tomatsalat

60 g ruccola
1 stk tomat

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

^B 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:** Skyll og riv agurken på den grove siden av et rivjern, og klem ut vannet. Bland sammen agurken, yoghurten og persilladen i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 4. Salsicciaboller:** Kna salsicciadeigen godt sammen, og rull deigen til små 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 ruccolaen og tomaten, og kutt tomatene i båter. Ha ruccolaen og tomaten i en salatbolle, og 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. Syltet løk holder seg fint i kjøleskapet i minst et par uker.