



Billedet kan afvige noget fra opskriften

# Tabbouleh med grillost og æbletzatziki

## Det skal du bruge

125 g bulgur  
 ¼ pose grøntsagsbouillon  
 1 fed hvidløg  
 1 stk æble  
 1 dl græsk yoghurt  
 1½+¾ tsk hvidvinseddike  
 ½ pk bredbladet persille  
 ½ stk rødløg  
 1 stk skoleagurk  
 2 stk tomater  
 175 g grill-ost

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Bulgur:** Kog bulguren som anvist på pakken, men tilsæt bouillon i stedet for salt.
- 2. Æbletzatziki:** Pil og pres hvidløg. Riv æble groft og læg det i en skål. Rør sammen med græsk yoghurt, den ene del hvidvinseddike og halvdelen af hvidløget. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
- 3. Tabbouleh:** Skyl bredbladet persille, pil rødløg og hak begge fint. Skyl agurk og tomat og skær dem i små tern. Kom det hele i en skål og bland med bulgur, resten af hvidløget, vineddiken og lidt olivenolie. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
- 4. Stegt grill-ost:** Varm lidt olivenolie op i en stor pande. Skær osten i tern og steg ca. 3 min. til osten har fået en gylden farve.
- 5. Servering:** Servér tabbouleh med stegt grill-ost og æbletzatziki.