



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halloumi- och zucchinisouvlaki med bulgur och tzatziki

Bulgur

- Gul lök ½ st
- Bulgur 125 g
- Citron ½ st
- Bladpersilja 10 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Tomatpuré 1 msk
- 🏠 Vatten 4 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Tzatziki

- Zucchini ½ st
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Souvlaki

- Halloumi 150 g
- Zucchini ½ st
- 🏠 Grillspett 4 st
- 🏠 Salt 2 krm

Till servering

- Mixsallad 30 g

1. Vill du grilla, tänd grillen.
2. **Bulgur:** Finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök, bulgur och tomatpuré ca 4 min. Tillsätt vatten och smulad grönsaksbuljong. Sjud på svag värme under lock ca 15 min. Smaka av med pressad citronsaft, lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Tzatziki:** Grovriv zucchini och lägg i en skål. Blanda med matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Souvlaki:** Dela halloumi i 4 bitar. Skär zucchini i 4 tjocka stavar. Trä upp allt på grillspett. Stek eller grilla spetten ca 1 min per sida, tills de fått fin färg. Krydda zucchini med salt.
5. Grovhacka bladpersilja och strö över bulgurn. Servera med souvlaki, tzatziki och mixsallad!