



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydrede grønnsakskjøttboller med gresk salat og bulgur, servert med tzatziki

## Bulgur

125 g bulgur  
1 pakke hønsebuljong  
🏠 ½ ss smør

## Tzatziki

½ stk agurk  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

## Krydrede kjøttboller

360 g kjøttboller med grønnsaker  
1 pakke tyrkisk krydder  
🏠 ½ dl vann

## Gresk salat

1 stk tomat  
½ stk agurk  
100 g fetaost  
½ stk rødløk

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje  
🏠 olivenolje  
🏠 eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik

- 1 Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha hønsebuljongen i kokevannet.
- 2 Tzatziki:** Skyll og grov riv den halve agurken på et rivjern, og klem ut vannet med hendene. Bland sammen agurken, yoghurten og kryddermiksen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 3 Krydrede kjøttboller:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 5–6 minutter, til de er gylne og gjennomvarme. Vend inn det tyrkiske krydderet og ½ dl vann. La det hele småkoke i 2–3 minutter, til vannet er borte og krydderet sitter godt rundt kjøttbollene.
- 4 Gresk salat:** Skyll og kutt tomaten, resten av agurken og hele fetaosten i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland sammen grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 5 Bulgur, fortsettelse:** Rør ½ ss smør inn i den ferdigkokte bulguren.
- 6** God middag!

**Tips fra kokken:** Ha litt oliven i den greske salaten for ekstra god smak.