



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydrede grønnsakskjøttboller med gresk salat og bulgur, servert med tzatziki

Bulgur

125 g bulgur
1 pakke høsebuljong
🏠 ½ ss smør

Tzatziki

½ stk agurk
150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

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
🏠 eplėsider-, rødvins- eller hvitvinseddik

- 1 Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha høsebuljongen i kokevannet.
- 2 Tzatziki:** Skyll og grovriv den halve agurken på et rivjern, og klem ut vannet med hendene. Bland sammen agurken, yoghurten og persilladen 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!