



Tabouleh

*Frisse Libanese salade met heel veel platte peterselie, munt, tomaat en een beetje bulgur.
Fris, groen en vol smaak.*

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

- 50 gr fijne bulgur
- 2 bussels platte peterselie
- 1 handvol verse munt
- 3 rijpe tomaten
- 4 lente-uitjes
- 4 el olijfolie
- 3 el citroensap
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Overgiet de bulgur met een beetje warm water en laat 15 minuten wellen. Knijp daarna het overtollige vocht eruit.
2. Hak de peterselie en munt heel fijn.
3. Snijd de tomaten in kleine blokjes en snipper de lente-uitjes fijn.
4. Meng alles in een grote kom met de gewelde bulgur.
5. Maak een dressing van olijfolie, citroensap, zout en peper en meng erdoor.
6. Laat 15 minuten trekken zodat de smaken zich mengen. Serveer koud.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)