



## Bulgursalade met tomaat en munt

*Turkse kisir-stijl bulgursalade met tomatenpuree, verse kruiden en granaatappelsiroop.  
Fris, kruidig en licht pittig.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>12'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

- 250 g fijne bulgur
- 300 ml warm water
- 2 tomaten
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 4 lente-uitjes
- 1 handvol platte peterselie
- 1 handvol munt
- 3 eetlepels olijfolie
- sap van 1 citroen

1 eetlepel granaatappelsiroop

1 theelepel paprikapoeder

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de bulgur in een kom, giet het warme water erover, dek af en laat 12 minuten wellen. Los daarna met een vork.
2. Snij de tomaten in kleine blokjes en de lente-ui in ringen.
3. Hak de peterselie en munt fijn.
4. Roer de tomatenpuree, olijfolie, citroensap, granaatappelsiroop en paprikapoeder tot een dressing.
5. Meng de bulgur met de tomaat, lente-ui en kruiden.
6. Schep de dressing erdoor, kruid met zout en peper en laat 10 minuten trekken.

---

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