

TABBOULEH SALADE

Land: Libanees/Syrisch

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 min.

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 35 gram bulgur
- 45 gram peterselie
- paar takjes munt
- 1/3 komkommer
- 2 tomaten
- 1 tl sumak (of sap van 1/2 citroen extra)
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- scheutje olijfolie
- optioneel: blaadjes little gem sla (om te serveren)

WAT GA JE DOEN

Kook de bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de tomaten en komkommer in hele kleine blokjes, zo klein als mogelijk. Hak de blaadjes munt en peterselie fijn.

Meng alle ingrediënten voor de salade door elkaar. Breng verder op smaak met een beetje peper en zout.

Voor een extra feestelijke presentatie, kun je de tabbouleh in blaadjes sla als 'slaschuitjes' serveren.

Lekker bij elke (Arabische) maaltijd, bijvoorbeeld bij deze gevulde paprika's, foul of de kip in yoghurt-saffraan.