

Ingrediënten voor 4 personen

Bulgur couscous (1 koffiekop), 1 bos grote platte peterselie, 1 stengel selderij, 2 groene Turkse paprika's, 1 bos koriander, knoflookui (1 zakje) of normale knoflook (2 teentjes), 1 eetl. komijnzaad (djinten), rode hete paprikapoeder 1 eetl., zout 1 eetl., citroensap (v. 2 citroenen), 5 eetl. olijfolie, tomatenpuree (uit blikje of tube

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Turks

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tabouleh

Een salade van couscous met veel verse groene kruiden

Hulpmiddelen

Pan, vergiet, spatel, mes.

Bereidingswijze

De couscous volgens het pak klaarmaken en af laten koelen. De peterselie, selderij, koriander, knoflookui en paprika wassen en HEEL fijn snijden. Deze kruiden goed door de afgekoelde couscous mengen. Dan de djinten, het zout en de hete paprikapoeder (verbrijgbaar bij toko) toevoegen. Tot slot olijfolie erdoorheen mengen met de tomatenpuree en het citroensap. Alles goed mengen en klaar is deze natuurlijke, gezonde en smaakvolle salade.

Serveertips

Bij heel warm zomerweer is deze salade heerlijk licht zonder andere gerechten maar smaakt ook heerlijk als bijgerecht bij bijv. gamba's, tapas en andere pittige gerechtjes of bij een BBQ.