

Ingrediënten voor 4 personen

\*200gr.bulgur(Reformzaak)1  
komkommer\*4 tomaten\*4  
bosuitjes\*1 bosje radijsjes\*0,5  
bosje koriander\*0,5 bosje  
bladpeterselie\*0,5 bosje munt\*3  
el.citroensap\*4 el.Olijfolie Extra  
Virgine\*zout\*peper\*

**Tijd:** 0-10 min.

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tabouleh

Midden-oosten

### Vorbereiding

Overgiet de bulgur met 3 1/2 dl. lauwwarm water en laat het ca.30min.staan. Snijd de komkommer(zonder zaadlijsten) en tomaten(zonder zaadjes)in kleine blokjes. Snijd de bosuitjes fijn. Snijd de radijsjes in plakjes. Hak de kruiden fijn. Meng de olie met het citroensap.

### Bereidingswijze

Schep alle ingredienten door de bulgur en breng de tabouleh op smaak met zout en peper.

### Serveertips

BRON:Life & Cooking.