



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Marokkansk bulgur med kylling, salatost og mynte

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
100 g revet gulerod
125 g bulgur
½ pose grøntsagsbouillon
300 g kyllingeinderfilet
½ pose ras el hanout
½ dåse kikærter
1 pk koriander, frisk
½ pk mynte, frisk
½ stk citron
1 bundt forårsløg
½ pose rosiner
70 g salatost i kryddermarinade

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Pil løg og hvidløg. Hak løget fint og pres hvidløg.
2. Kom det i en gryde med revet gulerod, bulgur, bouillon, ras el hanout, kylling, kikærter uden væde, 3 dl vand og lidt salt og peber. Rør det lidt rundt. Bring i kog og kog under låg i ca. 15 min. Rør rundt i gryden, sluk og lad trække 2-3 min.
3. Hak koriander og mynte groft. Del citronen i både. Skær forårsløg i skiver.
4. Kom bulguren ud på et fad. Drys med rosiner og smuldr salatost ud over. Drys det hele med koriander, mynte og forårsløg. Servér med citronbåde.