



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grove karbonader med bulgursalat, spicy tomatsaus og urtedressing

Bulgursalat

125 g bulgur
1 pakke persillade
1 stk sjalottløk
½ stk agurk
1 stk tomat
1 bunt bladpersille
½ stk sitron
1 ss olivenolje ^B

Spicy tomatsaus

1 stk gul løk
1 pakke chiliflak
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
3 dl vann ^B

Grove karbonader

360 g grove karbonader
m/løk

Urtdressing

1 pakke lett urtdressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

^B Basisvare

1. Bulgursalat: Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha persilladen i kokevannet.

2. Spicy tomatsaus: Skrell og kutt løken i terninger. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, til den er blank. Ha i ønsket mengde av chiliflakene. Ha i de hakkede tomatene og grønnsaksbuljongen. Skyll ut tomatboksen med 3 dl vann, og ha vannet i gryten. Kok opp, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med litt sukker, salt og pepper.

3. Bulgursalat, fortsettelse: Skrell sjalottløken, og skyll agurken og tomaten. Kutt sjalottløken, agurken og tomaten i terninger. Skyll, rist og finhakk persillen. Ha den ferdigkokte bulguren i en salatbolle, og bland inn sjalottløken, agurken, tomaten, persillen, litt saft fra sitronen og 1 ss olivenolje. Smak til med salt og pepper.

4. Grove karbonader: Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek karbonadene i omtrent 4 minutter på hver side, til de er gjennomvarme.

5. Urtdressing: Server urtdressing til retten.



TIPS!

Du kan også varme karbonadene i tomatsoosen.