



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Tabbouleh med halloumi og æbletatziki

Det skal du bruge

125 g bulgur
¼ pose grøntsagsbouillon
1 fed hvidløg
1 stk æble
½ dl græsk yoghurt
1½+¾ tsk hvidvinseddike
½ pk bredbladet persille
½ stk rødløg
1 stk skoleagurk
2 stk tomater
1 pakke halloumi

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Bulgur:** Kog bulguren som anvist på pakken, men tilsæt bouillon i stedet for salt.
2. **Æbletatziki:** Pil og pres hvidløg. Riv æble groft og læg det i en skål. Rør sammen med græsk yoghurt, den ene del hvidvinseddike og halvdelen af hvidløget. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
3. **Tabbouleh:** Skyl bredbladet persille, pil rødløg og hak begge fint. Skyl agurk og tomat og skær dem i små tern. Kom det hele i en skål og bland med bulgur, resten af hvidløget, vineddiken og lidt olivenolie. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
4. **Stegt halloumi:** Varm lidt olivenolie op i en stor pande. Skær osten i tern og steg ca. 3 min. til osten har fået en gylden farve.
5. **Servering:** Servér tabbouleh med stegt halloumi og æbletatziki.