



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydrede grønnsakskjøttboller med gresk salat og bulgur, servert med tzatziki

## Bulgur

125 g bulgur  
1 pakke hønsebuljong  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Tzatziki

½ stk agurk  
150 g yoghurt naturell  
1 pakke persillade

## Krydrede kjøttboller

340 g kjøttboller med grønnsaker  
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Gresk salat

1 stk tomat  
½ stk agurk  
100 g fetaost  
½ stk rødløk

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

eplesider-, rødvin- eller

hvitvinseddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha hønsebuljongen i kokevannet.
- 2. Tzatziki:** Skyll og grov riv den halve agurken på et rivjern, og klem ut vannet med hendene. Bland sammen agurken, yoghurten og persilladen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 3. Krydrede kjøttboller:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 5–6 minutter, til de er gylne og gjennomvarme. Vend inn kryddermiksen og ½ dl vann. La det hele småkoke i 2–3 minutter, til vannet er borte og krydderet sitter godt rundt kjøttbollene.
- 4. Gresk salat:** Skyll og kutt tomaten, resten av agurken og hele fetaosten i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland sammen grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 5. Bulgur, fortsettelse:** Rør ½ ss smør inn i den ferdigkokte bulguren.