



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Grillede linquica-pølser og spansk bulgursalat med stegt peberfrugt

### Det skal du bruge

125 g bulgur  
1 pose mandelflager  
1 stk rød peber  
1 stk rødløg  
1 pk bredbladet persille  
2 tsk rødvinseddike  
1 dl yoghurt naturel  
½ fed hvidløg  
¼ pose røget chili  
4 stk grillpølser m. linquica

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers kan du stege på en (grill)pande.
2. **Bulgur:** Kog bulgur i 3 dl vand med lidt salt i 12 min. under låg. Sluk og lad trække til resten af retten er færdig. Hæld evt. overskydende vand fra.
3. **Ristede mandler:** Rist mandelflagerne på en tør stegepande till de er gyldenbrune. Læg dem over i en lille skål.
4. **Stegt peberfrugt:** Skyl peberfrugt, halvér og fjern kernehuset. Dryp lidt olivenolie på de halve peberfrugt og krydr med salt og lidt friskkværnet peber. **Grill:** peberfrugten till de føles bløde og har fået god farve. **Pande:** Varm en (grill)pande op til høj varme og steg peberfrugten lige som på grillen. Gem panden til pølserne.
5. **Chili/hvidløgsyoghurt:** Bland yoghurt, presset hvidløg, røget chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og lidt salt i en lille skål.
6. **Spansk bulgursalat:** Skær den stegte peber i mindre tern. Pil rødløg og skær i tynde både. Kom begge i en rummelig skål sammen med kogt bulgur. Vend sammen med vinseddike, lidt olivenolie, salt og peber. Skyl persille og hak groft. Top salaten med persille og ristede mandler.
7. **Grillede linquica-pølser:** Grill pølserne ca. 4 min. på hver side til de er helt gennemstegte. **Pande:** Kom lidt mere olie på panden og varm op igen til god varme. Steg pølserne lige som på grill.