



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bulgurbowl med kryddstekt nötfärs, Sean Connery-dressing och rödkålssallad

Till servering

Bulgur 125 g

Sean Connery-dressing

Majonnäs ½ dl
Srirachasås ½ förp
Malen ingefära ½ påse
Sesamolja 1 tsk
Japansk soja ½ msk

Rödkålssallad

Citron 1 st
● Olivolja 1 tsk
● Salt 1 krm
Strimlad rödkål 150 g
Morot 1 st
Bladpersilja 20 g

Kryddstekt nötfärs

Nötfärs 250 g
Vitlök 2 klyftor
Za'atar krydda 1 förp
Japansk soja 1 msk
Malen ingefära ½ påse

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sean Connery-dressing:** Lägg majonnäs i en skål. Blanda ner srirachasås, malen ingefära, sesamolja och japansk soja.
3. **Rödkålssallad:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg i en rymlig bunke tillsammans med pressad saft från citronen, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Skala och grovriv morot. Tillsätt strimlad rödkål och morot. Blanda ihop ordentligt (gärna med händerna). Grovhacka bladpersilja och blanda ner i bunken.
4. **Kryddstekt nötfärs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Fräs nötfärs ca 5 min, tills den börjar få fin färg. Tillsätt pressad vitlök och krydda med za'atar krydda och malen ingefära, fräs ytterligare 1 min. Blanda ner japansk soja och låt den koka in, ca 1 min.
5. Lägg bulgur i botten på tallrikarna. Toppa med kryddstekt färs, rödkålssallad och Sean Connery-dressing.