



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grillad Toulousekorv med tabbouleh, vitlöksyoghurt och pitabröd

### Till servering

Bulgur 125 g  
Pitabröd ½ förp

### Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 150 g  
Vitlök ½-1 klyfta  
● Salt 1 krm

### Tabbouleh

Gurka 1 st  
Tomat 1 st  
Rödlök 1 st  
Bladpersilja 20 g  
Koriander 20 g  
Citron 1 st  
● Salt 2 krm

### Toulousekorv

Toulousekorv 1 förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd även grillen.
3. Koka bulgur och tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningarna.
4. **Vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.
5. **Tabbouleh:** Skär gurka och tomat i små tärningar. Finhacka rödlök, bladpersilja och koriander. Finriv det yttersta skalet från citronen. Lägg allt i en salladsskål och blanda med olivolja och salt. Smaka av med lite pressad saft från den använda citronen.
6. **Toulousekorv:** Grilla eller stek Toulousekorv ca 8 min, tills den är helt genomstekt. Vänd på korven ett par gånger under tillagningen.
7. **Servering:** Halvera pitabröden. Servera grillad Toulousekorv med bulgur, vitlöksyoghurt, tabbouleh och pitabröd.