



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tabbouleh med pannoumi och äppeltzatziki

Tabbouleh

Bulgur 125 g
Grönsaksbuljong ½ förp
Bladpersilja 20 g
Bananschalottenlök 1 st
Snackgurka 1 st
Tomat 1 st
Vitvinsvinäger 15ml ½
påse
Vitlök 1 klyfta

Äppeltzatziki

Rött äpple 1 st
Gräddfil 75 g
Vitlök ½ klyfta

Stekt pannoumi

Pannoumi 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

- 1. Tabbouleh:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen, men tillsätt grönsaksbuljong istället för salt.
- 2. Äppeltzatziki:** Grovriv äpple och lägg i en skål. Rör ner gräddfil och pressad vitlök. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Tabbouleh:** Finhacka bladpersilja och bananschalottenlök. Tärna snackgurka och tomat. Lägg allt i en skål och blanda ner nykokt bulgur, lite olivolja, vitvinsvinäger och pressad vitlök. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Stekt pannoumi:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Tärna pannoumi och stek ca 3 min, tills osten fått fin färg.
- 5. Servera** nystekt pannoumi med tabbouleh och äppeltzatziki.