



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Marokkansk bulgur med kylling, fetaost og mynte

## Det skal du bruge

½ stk løg  
1 fed hvidløg  
100 g revet gulerod  
125 g bulgur  
½ pose grøntsagsbouillon  
300 g kyllingeinderfilet  
½ pose ras el hanout  
½ dåse kikærter  
1 pk koriander, frisk  
½ pk mynte, frisk  
½ stk citron  
1 bundt forårsløg  
½ pose sultaner  
1 pakke feta

## Det skal du have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Pil løg og hvidløg. Hak løget fint og pres hvidløg.
2. Kom det i en gryde med revet gulerod, bulgur, bouillon, ras el hanout, kylling, kikærter uden væde, 3 dl vand og lidt salt og peber. Rør det lidt rundt. Bring i kog og kog under låg i ca. 15 min. Rør rundt i gryden, sluk og lad trække 2-3 min.
3. Hak koriander og mynte groft. Del citronen i både. Skær forårsløg i skiver.
4. Kom bulguren ud på et fad. Drys med sultaner og smuldr fetaost ud over. Drys det hele med koriander, mynte og forårsløg. Servér med citronbåde.