



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.