



Tabouleh van Zvia

Ik heb een recept die ik vaak maakte voor verjaardagen. Is lekkere bijgerecht voor gegrilde kip of vlees of zomaar als lunch.

Ingrediënten:

- 200g burgul/ couscous
- Sap van 2 citroenen
- 4el olijfolie
- Zout en versgemalen peper
- 2 bosjes lente-uitjes gehakt(met groen)
- 1 grote bos peterselie, gehakt
- 1 bosje munt,gehakt
- 3 vleestomaten, uitgehold
- 1/2 komkommer

Bereiding:

Burgul of couscous in de schaal doen, kokend water opgieten tot het ruim onder staat en 15 min laten staan.

Roer in een andere grote schaal citroensap,olijfolie,zout en peper door elkaar. Schep de losgehaalde burgul erdoor en goed roeren. De overige ingrediënten toevoegen en koud laten worden.

