

Oppskrift fra:

Jerusalem, A cookbook, Yotam Ottolenghi og Sami Tamimi

Tabbouleh salat

Den viktigste ingrediensen i denne salaten er, i følge Ottolenghi, bladpersillen, noe jeg er helt enig i. Denne oppskriften vil inneholde noen forslag til improvisering dersom man ikke har alle ingrediensene. Særlig utenfor større byer i Norge kan det være vanskelig å få tak i alle ingrediensene.

Ingredienser:

30 g bulgur
300 g saftige tomater
1 sjalottløk (her pleier jeg å bruke en bunt med vårløk)
3 ss nypresset sitronjuice (gjærne litt mer for å ha i tilslutt)
160 g bladpersille, hakket
30 g fersk mynte, hakket
2 ts ground allspice (kan sløyfes)
1 ts baharat krydder (kan sløyfes)
80 ml god olivenolje
Granateple (kan sløyfes)
Salt og pepper

Fremgangsmåte:

Ha bulguren i en sil og sett silen under rennende kaldt vann. Vask bulguren til vannet som renner gjennom silen er helt blankt, og mesteparten av stivelsen er vasket vekk. Ha bulguren over i en blandebolle. Kutt tomatene i biter, ha dem over i bollen med bulgur. Ha deretter i kuttet sjalottløk/vårløk og sitronjuice og bland godt. Hakk bladpersillen og tilsett den i bollen. Hakk så myntebladene og ha dem i salaten. Tilsett tilslutt all krydderet, olivenolje og granateplefrøene og bland alt sammen godt. Tilsett litt ekstra sitronjuice, samt salt og pepper etter smak. Da er salaten klar for servering.

Tips:

Når jeg har laget denne salaten har jeg pleid å koke vann og dekket bulguren med kokende vann og latt det svulle i vannet. Dette kan du gjøre dersom du ønsker litt mykere bulgur i salaten.