



MINIKØLLER MED BLOMKÅLSTABOULEH

!

INGREDIENSER

20 stk. minikøller

600 g blomkål

2 store tomater

1 stor grøn peberfrugt

1 lille salatløg

1 spsk. olivenolie

1 spsk. limesaft

2 spsk. hakket mynte

2 spsk. hakket persille

Salt, peber

200 g krølsalat

TILBEREDNING

Tilbered minikøller efter anvisning på pakken.

Hak blomkål meget fint, skær tomater, peberfrugt og salatløg i små tern og bland det hele godt.

Bland olivenolie med limesaft, hakket mynte og persille, og smag til med salt og peber. Hæld marinaden over de finthakkede grøntsager, og lad det hele trække mindst 10 minutter.

Server minikøller med blomkålstabouleh og krølsalat