



TABOULEH MED BBQ-MARINERET UNDERLÅR PÅ SPYD, HUMMUS OG PITABRØD

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: Amalie Fernande

INGREDIENSER

1 pakke BBQ-marineret underlår på spyd
200 g bulgur
2 tomater
1/2 agurk
1 rødløg
100 g salatost
En god håndfuld persille
En god håndfuld mynte
2-3 spsk olivenolie
Saften fra en citron
Salt og peber
Pitabrød

TILBEREDNING

Kog bulgur og skær grøntsager i små tern. Hak persille og mynte fint og kom det i grøntsagerne.

Bland olivenolie, salt, peber og citronsaft og vend det i grøntsagerne med krydderurterne.

Steg kyllingespyd på grill eller en pande.

Når bulguren er kølet af, blandes den i salaten. Til sidst vendes salatosten i og pitabrødene lunes.

Server tabouleh med BBQ-marineret underlår på spyd, hummus og pitabrød.