Oppskrift

Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

I denne retten bruker du pinnekjøttrester. Hvis du vil prøve denne retten uten at du har rester, beregner du ca. 400 - 600g pinnekjøtt.

1

Slik gjør du

Riv pinnekjøttet i biter og varm det i ovnen på 200 grader mens du lager salaten.

2

Lag salaten

Kok bulgur eller couscous som anvist på pakken. Finhakk persille og mynte og ha i en bolle. Del opp tomatene i små biter og bland sammen med urtene. Rasp over litt sitronskall og press i sitronsaft. Tilsett olivenolje og bulgur/couscous. Bland godt sammen og smak til med salt og pepper. Ha over på et fint stort fat og topp med granateplekjerner og litt frisk mynte.

3

Lag dressing

Bland sammen yoghurt med krydder, finhakket hvitløk og limesaft. Topp bulgursalaten med pinnekjøtt og server med dressing.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	400 g
Bulgur	3 dl
Persille	30 g (30g = ca. 1 potte)
Tomater	350 g (ca. 4 stk)
Sitron (saft og revet skall)	1 stk
Olivenolje	2 ss
Frisk mynte (grovhakket)	1 neve
Salt & Pepper	
Granateple	1 stk

Dressing

Yoghurt naturell	2 dl
Spisskummen	0,5 ts
Paprikapulver	0,5 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Limesaft	0,5 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose