

# Persisk bulgursalat

## Basis:

1 mellem gulerod  
2 dl tørret bulgur (rema har fin økoverion)  
1 lille dåse konc. Tomatpuré  
1 bouillonterning  
3 soltørret tomat i små bidder (-frivilligt)  
1 mellem squash  
1 fed hvidløg  
1 spsk tørret mynte  
1 spsk ahornsirup eller honning  
salt og peber

## Opskrift på Basis delen:

Skær gulerod i små bitte tern, put i større gryde med 2 dl vand og damp dem ca 12-15 min.

Put bulgurgrøn i og tilsæt vand (4 dl), tomatpure, bouillon terning, soltørret tomat, sirup.

Lad simre 10 min (tilsæt evt lidt mere vand hvis det koger helt tørt)

Sluk og hæld nu evt overskydende vand fra, lad bulguren dampe af, rør lidt.

Mens det koger skær squash i mindre tern og steg i lidt olie på en pande med tørret mynte og revet hvidløg til ternene er vel stegte men ikke smadrede.

Vend dem over i gryden med bulgur, rør rundt.

Nu er basis klar, skal så afkøles (fx gerne natten over).

## Færdiggørelse:

Saft af 1 appelsin (-frivilligt, men det giver et eksotisk præg)

1 peberfrugt (gerne gul eller orange)

½ agurk i små bidder

10-15 cherry tomater (delt)

10 abrikoser i tern (eller gule rosiner eller alm rosiner)

1 dl (ca) cashewnødder (eller mandler eller peanuts- hvis peanuts pas på salt)

Bland først færdiggørelses tingene i bulgurbasis lige inden servering (eller 15 min før).

Jeg laver dem klar i en skål for sig, og hælder appelsinsaft i bulguren og blander 15 min før, så smatter det ikke. (smag til med salt og evt peber)

Nødderne drysses over til sidst.