



VEGAN

TURKSE BULGURSALADE

Kisir

Nihal Acar — “Wie ben ik? Moeder, reiziger, educatief medewerkster Campus O3, vertaler/tolk, schoonheidsspecialiste. Ik heb zeker mijn plaats gevonden in Nieuwe Kempen. Met LABIOMISTA en Nomadland kan het niet meer stuk... Samenwerken met prachtige mensen die alles doen voor Nieuwe Kempen is een zeer mooie uitdaging.”

Nihal Acar deelt haar recept voor Kisir, een frisse koude salade van bulgur met tomaat en komkommer. Heerlijk op een warme dag of bij de BBQ!

TURKSE BULGURSALADE

Kisir

1 rode ui
200 gr bulgur
2 tomaten
1 komkommer
1 citroen
halve ijsbergsla
1 lente ui
bosje verse peterselie
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel tomatenpuree
snufje zout
snufje paprikapoeder
Optioneel chilivlokken
Optioneel kerstomaten

Kook de bulgur gaar. Snipper de ui fijn en fruit aan in een pan met olie. Voeg de tomatenpuree toe en bak een paar minuutjes zachtjes mee.

Zet het vuur uit en schep de bulgur door het tomatenmengsel. Breng op smaak met een snuf zout, paprikapoeder en eventueel wat chili. Snij de tomaten en komkommer in blokjes en schep door de bulgursalade.

Rasp de citroen en pers uit, voeg 1 eetlepel rasp en 2 eetlepel citroensap toe aan de bulgursalade. Hak de bosui in ringetjes en de peterselie fijn en schep er op het laatst doorheen.

Laat de bulgursalade goed afkoelen in de koelkast, minimaal een uurtje. Serveer op de ijsbergsla, met eventueel wat kerstomaatjes.

Lezzetli!