



# Thermomix Bulgur salade

## Ingrediënten

- 1/2 citroen (bio, voor de schil)
- 10-12 takjes kruiden (peterselie, basilicum, bieslook)
- 1 teentje knoflook
- 2x 10 gr olijfolie
- 1 paprika (wij namen geel, kan ook andere kleur)
- 1 rode ajuin
- 120 gr komkommer
- 150 gr feta of mozzarella
- 150 gr kersttomaten
- 5 gr mosterd
- 1 advocado
- 100 gr Bulgur
- 600 gr water
- Peper en zout

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Doe de citroenschil en kruiden in de mengbeker **7 sec/snelheid 9** haal uit en zet opzij
- Doe knoflook in de mengbeker en mix **5sec/snelheid 5**, Doe 10 gr olijfolie erbij en **2 min/100 graden/snelheid 1**
- Doe de paprika in grove stukken, ui, komkommer in grove stukken, 100 gr feta of mozzarella, mosterd, 10 gr olijfolie zout en peper in mengbeker hak **5sec/snelheid 4**. Schraap naar beneden
- Voeg de tomaten en advocado toe mix **10 sec/linksomdraai/snelheid 2**
- Haal uit en doe in lunchbox
- Maak de Thermomix wat schoon, doe water in de mengbeker en verwarm **8 min/100 graden/snelheid 1**
- Voeg de bulgur, peper en zout, bouillonpasta toe aan de kom kook **6 min/100 graden/ linksomdraai / snelheid 1** Giet af, en laat 15 min afkoelen
- Doe mee in de lunchbox en meng door elkaar
- Werk af met de citroenkruiden mengeling en de 50 gr feta of mozzarella