



Thermomix Tabouleh

Ingrediënten

- Groente bouillonblokje of schepje
- 200 gr couscous of bulgur
- teentje knoflook
- handvol peterselie
- 3-4 tal lente uitjes
- 20 tal muntblaadjes
- 10-15 kerstomaatjes
- 1 limoen
- peper
- kruidenzout
- scheutje olijfolie



Instructies

- Voeg 250 gr warm water toe aan de mengbeker en groente bouillonblokje of schepje 5 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg de 200 gr couscous of bulgur toe aan een warmhoud kom met deksel
- Voeg na de 5 min de warme bouillon toe aan de couscous of bulgur en sluit onmiddellijk, laat 15-20 min afgesloten staan
- Reinig de mengbeker voeg teentje knoflook, handvol peterselie, 3-4 tal lente uitjes, 20 tal muntblaadjes toe 3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden voeg 10-15 kerstomaatjes, 1 limoen, peper, kruidenzout 0.5 sec/turbo, controleer even en stel eventueel nog eens 0.5 sec/turbo
- Voeg na de 15-20 min dit mengsel toe aan de couscous of bulgur met nog een scheutje olijfolie, proef en kruid nog eventueel bij.