

Turkse salade met bulgar

4 personen

- 200 gram ongekookte bulgar
- 8 rijpe Roma tomaten
- 1 komkommer
- 1 gele paprika
- 2 theelepels provinciaalse kruiden
- 2 eetlepels citroensap
- 4 eetlepels **olijfolie Antica Masseria**
- Peper en zout (naar smaak)
- 100 gram gemengde bladsla
- Handvol zwarte olijven (ontpit)
- 200 gram feta

Bereidingswijze

Bereid de bulgar zoals staat aangegeven op de verpakking. Laat de bulgar afkoelen tot kamertemperatuur.

Was de tomaten, komkommer en paprika en snijd de groenten in stukjes. Maak de dressing in een kommetje door de provinciaalse kruiden, het citroensap en de olijfolie te mengen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Meng de sla met de dressing in een grote schaal of kom. Hussel vervolgens de bulgar, de groentestukjes en een handvol zwarte olijven door de aangemaakte sla. Snijd tenslotte de feta in blokjes en schep dit lichtjes door de salade.

Verdeel de Griekse salade over 4 borden.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

