

KISIR

TURKSE BULGURSALADE

— 4 PERSONEN

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

KISIR TURKSE BULGURSALADE



NIHAL ACAR DEELT HAAR RECEPT VOOR KISIR, EEN FRISSE SALADE VAN BULGUR MET TOMAAT EN KOMKOMMER. HEERLIJK OP EEN WARME DAG OF BIJ DE BBQ!

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. Snijd de tomaten en komkommer in blokjes en schep door de bulgursalade.

Rasp de citroen en pers uit. Voeg 1 eetlepel geraspte citroen en 2 eetlepels citroensap toe aan de bulgursalade. Hak de bosui in ringetjes en de peterselie fijn. Schep deze kruidenmengeling er op het laatst doorheen.

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

Afiyet olsun!

— NIHAL ACAR

“Wie ben ik? Moeder, reiziger, educatief medewerkster Campus O³, vertaler/tolk en 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.”

