



Tabbouleh-salaatti Castello-sinihomejuustomurulla ja paahdetulla munakoisolla

Ainekset

Tabbouleh-salaatti

- 1 kg kypsää bulguria
- 200 g kurkkua kuutioina
- 200 g tomaattia kuutioina
- 200 g punaista paprikkaa kuutioina
- 200 g **Castello sinihomejuustomurua**
- 80 g pieniä kapriksia
- 50 g tuoretta persiljaa leikattuna
- 30 g tuoretta korianteria leikattuna
- 100 g oliiviöljyä
- 60 g sitruunamehua
- 40 g sherryviinietikkaa
- 12 g suolaa

Lisäksi

säilöttyjä hapankirsikoita
paahdettua munakoisoja
Castello sinihomejuustomurua
Arla Pro Tsatsiki jogurttikastiketta
tuoreita yrttejä ja hyvää oliiviöljyä

Paahdetut munakoisot "Ras el Hanout"

- 3 kpl keskikokoisia munakoisoja
- 2 rkl Ras el Hanout -mausteseosta
suolaa ja oliiviöljyä

Valmistus

6 annosta

Tabbouleh-salaatti

Sekoita kaikki bulgur-salaatin ainekset yhteen ja anna maustua kylmässä vähintään tunnin verran ennen tarjoilua.

Levitä lautasen pohjalle reilusti Arla Pro Tsatsiki-jogurttikastiketta. Annostele tsatsikin päälle bulgur-salaatti ja asettele kymmenen kappaletta hapankirsikoita lautaselle, ripottele vielä hieman Castello sinihomejuustomurua tabboulehin päälle.

Nosta lämmitetty paahdettu munakoison puolikas tabboulehin päälle ja viimeistele annos tuoreilla yrteillä ja hyvällä oliiviöljyllä.

Paahdetut munakoisot "Ras el Hanout"

Pese ja hakea munakoisot pitkittäin puoliksi. Ristiviillota munakoisojen leikkauspinta veitsellä. Ripottele suolaa munakoisojen leikkuupintoihin ja anna niiden levätä noin 45 minuuttia. Kuivaa hikoillut neste pois munakoisojen pinnasta, penslaa pinnat kevyesti oliiviöljyllä ja ripottele päälle Ras el Hanout-mausteseosta.

Paahda munakoisoja 200-asteisessa uunissa noin 20-25 minuuttia, kunnes munakoisot ovat saaneet kauniin paahduneen värin ja ovat kypsiä. Jäähdytä ja säilytä kylmässä.