

Oppskrift

Lammepølse med manchego og oliven servert med tabbouleh og tahinidressing



Lag tahinidressing: Mos hvitløk fint og visp sammen med olivenolje, tahinipaste, sitronsaft, sennep og honning til en jevn blanding. Tilsett et par ss vann og visp til en glatt saus. Tilsett mer vann om nødvendig til du har en kremet og jevn saus. Smak til med salt og pepper og ev. mer sitron.

2

Tilbered bulgur etter anvisning på pakken og avkjøl. Finhakk persille, mynte og løk og ha over i en bolle.

3

Del agurk i små terninger. Del tomater i to og skrap ut den bløte kjernen. Del tomatkjøttet i terninger. Vend med urtene og løk sammen med olivenolje, presset sitronsaft og krydder.

4

Smelt smør i en varm panne og stek pølsen på begge sider til gjennomstekt.

Server "family-style" med alt lagt opp på et stort fat med ekstra sitron og frisk mynte.

Ingredienser

Gilde Lammepølse med Manchego og oliven	1 stk
Smør	1 ts
Tabbouleh	
Bulgur	3 dl
Bladpersille	1 bunt
Mynte	1 bunt
Rødløk	1 stk
Agurk	1 stk
Tomater	5 stk
Olivenolje	0,5 dl
Sitron	0,5 stk
Salt	0,5 ts

Tabbouleh

Tahinidressing

Krydderblanding (gjerne Libanesisk 7-spice bestående av like deler kanel, malt nellik, malt muskat, malt ingefær, pepper, bukkehornkløver og allehånde)	0,5-1 ts
--	----------

Tahinidressing

Hvitløksfedd	1 stk
Olivenolje	1 dl
Tahinipaste	4 ss
Sitronsaft	2 ss
Dijonsennep	2 ts
Honning	2 ts
Vann	2-3 ss
Salt og pepper	