Libanese tabouleh

en attente de traduction française



Ingrédients

- 100 stuks falafel - Ardo
- 1 kg zachte geitenkaas
- 30 g Verstegen Gomasio black lampong pepper
- 1 kg gekookte bulgur
- 1 kg komkommer (blokjes zonder pitten)
- 1 kg brunoise van tomat
- 300 g platte peterselie
- 300 g Verstegen Vriesdroogde groene munt
- olijfolie
- limoen- of citroensap
- Verstegen Spicemix del Mondo za'atar
- Verstegen Chermoula
- Verstegen Ras el Hanout
- rode ui
- granaatappelpitjes
- zout
- flatbread of pitabrood

Méthode

1. Meng de kaas met de Gomasio black lampong pepper.
2. Meng de ingrediënten voor de tabouleh en kruid af.
3. Bak de falafel en verwarm het flatbread.
4. Dien alles samen op, serveer er limoen bij en geniet.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be