

TEMPLATE VOOR TABOULEH

Met deze template kun je eindeloos variëren in de samenstelling van je eigen tabouleh. Zelf een topcombinatie bedacht? Deel het recept in onze Facebookgroep [Keukenpraatjes](#).

voor 4 personen

- 100 g (ongekookte) granen (zoals couscous, quinoa, bulgur, gerst)
- 300 g groenten, geraspt indien hard (zoals rode biet, wortel, knolselderij, pompoen), in hele kleine stukjes indien zacht (zoals tomaat, courgette), fijngesneden indien blad (zoals prei, warmoes, Chinese kool)
- een handvol gehakte verse kruiden (zoals koriander, bieslook, basilicum, munt, peterselie)
- 50 ml citrussap (citroen, limoen, sinaas)
- 30 ml olijfolie
- peper en zout
- 1 el specerijen (zoals een mix van paprikapoeder, komijnpoeder, korianderpoeder, kurkuma, chili, kerrie)

Couscous en bulgur hoef je niet te koken; giet er hete bouillon over en wacht 10 minuten. Andere granen kook je gaar. Meng alle andere ingrediënten eronder.

Werk af met verkruimelde feta, geroosterde noten, pitten of zaden, olijven, gebakken kikkererwten en een lekkere dressing.