

RECEPT

Bulgur met groenten

(Voor 6 personen)

INGREDIËNTEN



- 2 theeglazen bulgur
- 2 vleestomaten
- 3 Turkse pepers
- 125 gram roomboter
- 1 theelepel Biber Salcasi (paprikapuree)
- 2 blokjes runderbouillon
- 1 theelepel pul biber (rode pepervlokken)
- 1 theelepel zout
- Water

BENODIGDHEDEN



- Braadpan met deksel

BOODSCHAPPENLIJST



- Bulgur
- Vleestomaten
- Turkse pepers
- Roomboter
- Biber Salcasi (paprikapuree)
- Runderbouillon
- Pul biber (rode pepervlokken)
- Zout

Snijd de tomaten en Turkse peper in grove stukken. Laat roomboter smelten in een braadpan en voeg hier de gehakte tomaten, de gehakte Turkse pepers, 1 theelepel paprikapuree, 2 blokjes runderbouillon en 1 theelepel pul biber aan toe. Roer door totdat de smaken goed gemengd zijn en de bouillon-blokjes gesmolten. Voeg dan de bulgur toe en 4 theeglazen water en 1 theelepel zout. Roer het geheel goed door totdat het kookt en draai daarna het vuur zacht. Plaat en deksel op de pan en laat het 10 minuten koken.

Kijk na 10 minuten of al het water opgenomen is. Als er nog water in de pan staat, mag het nog een aantal minuten door koken.

Let op! Als het water te snel verdwenen is, dan is de bulgur nog niet gaar!

Laat de pan 20 minuten rusten met de deksel erop en server de bulgur dan met cacik.

