

# Maria Printz Tabbuleh

För att göra en god tabbuleh är svaret att låta spannmålet inte koka bort sina smaker i ett vatten man sedan slänger utan att dra åt sig så mycket som möjligt av andra ingrediensers saft och smak.

till ca 4 pers (taget på en höft)

Dag 1:

3 dl nakenhavre blötlägg i kallt vatten över natten

Dag 2:

Slå av blötlägningsvattnet och låt havren rinna av ordentligt

1 rejäl grön gurka: dela på längden och skrapa ur mittenrännan i en skål. Gurkköttet fintärnas ner i havren

ca 400 gr små goda tomater: dela små tomater i halvor eller större i tärningar och blanda ner i havren

1/2 rödlök: finhackas och blandas ned i havren

1 stor knippa persilja helst blad: finhackas ned i havren  
blad från 2-3 färska myntakvistar finhackas och blandas i havren

om man gillar färsk koriander så passar det också bra att hacka i

**Dressing:**

krama ur gurkkärnorna lätt  
mixa dem med 1 vitlöksklyfta  
saften från 1 citron

4 msk olivolja (tycker inte rapsolja blir lika gott till detta)  
salt

svartpeppar ur kvarn

Slå allt över salladen och låt dra några timmar

Servera gärna med citron