

# Taboulé van bulgur met Herve, wortelen en rozijnen



25 min



4-8 personen

## Ingrediënten

- 1 zachte of pikante Hervekaas (200 g) op kamertemperatuur
- 230 g bulgur
- 3 dikke wortelen
- 1 granaatappel
- 1 persappelsien
- 1 busstel bladpeterselie
- 100 g rozijnen
- 2 eetlepels honing
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel gemalen komijn
- Peper en zout

## Bereiding

- Meng de bulgur, de rozijnen, het komijnpoeder, peper en zout in een grote kom. Voeg kokend water toe tot alles net onder staat en laat 15 min wellen.
- Haal intussen de pitjes uit de granaatappel: Snij de granaatappel horizontaal doormidden, hou één helft (met de snijkant naar beneden) boven een kom en klop er op met een pollepel, een vleeshamer of iets anders zodat de pitjes er uit vallen.
- Schil en rasp de wortelen. Hak de peterselie. Snij de Herve in blokjes. Pers het sap uit de sinaasappel (1 dl) en meng met de honing.
- Giet de olijfolie op de bulgur en roer de korrels met een vork los. Voeg de klaargemaakte ingrediënten toe, meng goed en breng op smaak met peper en zout.
- Serveer als maaltijd of als bijgerecht bij een barbecue. Ook ideaal voor een buffet of een picknick.

## Tip

Je kan de taboulé eventueel aanvullen met in 4 gesneden, kleine slakropjes.



Ontdek  
andere recepten

