



## Bulgursalat med bulgur med persille- vinaigrette, fennikel og agurk

Mangler du ny inspiration når det gælder bulgur, så er denne opskrift måske lige noget for dig. Her vendes de kogte bulgur med en fennikel, agurk og en lækker grøn persille-vinaigrette, som giver salaten dens smukke farve.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på laktose



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

250 g bulgur

200 g **fennikel**

200 g **agurk**

30 g **persille**

80 g smagsneutral olie

15 g eddike

salt og peber

## Pynt

1 bundte **bredbladet persille**

*Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen*

# Tilberedning

- 1 Kog bulguren efter pakkens anvisning.
- 2 Skær agurk i tern.
- 3 Snit fennikel fint.
- 4 Kom persille, olie og eddike i en blender. Blend til det har en flot grøn farve.
- 5 Smag til med salt og friskkværnet peber.
- 6 Vend alle ingredienserne sammen og smag til med salt og friskkværnet peber.
- 7 Pynt af med lidt groft plukket bredbladet persille.

