



# Tyrkisk bulgursalat

## Ingredienser

1000 g Bulgur (grov)  
200 g Fetaost  
300 g haricots verts  
250 g cherrytomater, halve  
200 g oliven

## Dressing

1 dl. olivenolie  
1 spsk. Balsamico eddike  
1 fed hvidløg, finthakket  
1 spsk. dijon sennep  
salt og peber

## Fremgangsmåde

Bulguren sættes i blød i vand (rigeligt med vand) i ca. 3-4 timer, hvorefter den får en lækker konsistens. Bønnerne koges ca. 3-4 minutter. cherrytomater skæres i halve. fetaost skæres i firkanter. Alle ingredienser blandes sammen (Bulguren skal ikke koges!) og overhældes med dressing som er sammenrørt.