

# Taboulé met granaatappel



**VOORBEREIDING:** 20 minuten / **LATEN RUSTEN:** 20 minuten

## Ingrediënten voor 4 personen

- 1 grote bos platte peterselie (ongeveer 200 g)
- 2 nieuwe witte uien 2 rijpe tomaten
- 4 takjes verse munt 40 g fijne bulgur (te koop in Oosterse kruidenierszaken)
- 2 eetlepels olijfolie
- Het sap van een ½ citroen
- Het sap van 1 gele pompelmoes
- 1 granaatappel
- Zout

- 1.** Was de bulgur in een kom met koud water, giet hem in een fijne zeef en laat uitlekken. Doe hem in een kom. Pers de halve citroen en een halve pompelmoes uit en voeg dit sap toe aan de bulgur. Voeg de olijfolie toe en meng.
- 2.** Dompel de tomaten 15 tot 30 seconden in kokend water, haal ze eruit met een vork en hou ze even onder koud water. Pel ze, verwijder de pitjes en snij ze in kleine blokjes. Voeg ze ook toe aan de bulgur.
- 3.** Was en droog de peterselie en de munt. Verwijder de blaadjes en hak deze fijn met een mes. Voeg ze aan de bulgur toe zonder te mengen.
- 4.** Pel de witte uien en hak ze fijn. Voeg ze ook toe. Laat 20 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 5.** Ontpit ondertussen de granaatappel: snij de bovenkant van de granaatappel en verwijder de schil. Doe hetzelfde met de onderkant. Nu ziet u de pitjes onderverdeeld in zes stukken door vliesjes: maak hiervan gebruik om het fruit op zes plaatsen van boven tot onder door te snijden. Trek de vrucht met de hand in twee helften en elke helft in drie stukjes. Verwijder de schil en maak de pitjes voorzichtig los. Voor deze taboulé heeft u een derde van de granaatappel nodig, dus twee stukjes.

## TIP VAN DE CHEF

Dit is een lichtjes aangepaste Syrische taboulé: het pompelmoessap geeft extra smaak en verzacht de zure citroensmaak. De uiterst decoratieve granaatappel geeft het gerecht ook een verrijnde zoetzure smaak.

- 6.** Meng de ingrediënten voorzichtig, strooi er zout over en kruid bij indien nodig. Doe de taboulé in een schotel, strooi er de granaatappelpitjes over en dien onmiddellijk op.

