

# LIBANESE TABOULE

Door / By: Ziad Choueiki



# INGREDIËNTEN

- Een peterselieboeket! En niet degene die je bij Albert Heijn koopt of welke Europese supermarkt dan ook, die is gewoon te klein! Je hebt er een nodig uit een Syrische of Turkse winkel! Eén daarvan is genoeg.
- Middelgrote ui
- 3 grote tomaten
- Zachte Bulgur (een halve ¼ van een kopje) dus niet veel (het heeft de neiging uit te zetten zodra het wordt blootgesteld aan water en sappen)
- 1 of 2 citroenen
- Olijfolie
- Zout en peper

# BEREIDING

1. Hak de peterselie goed fijn.
2. Snij de ui.
3. Snijd de tomaten in kleine tot middelgrote blokjes.
4. Was de bulgur een of twee keer en leg er de gehakte tomaten op, gevolgd door de uien en peterselie! Laat 5 min. rusten in de smaak van de tomaten!
5. Pers de citroen uit op de bovenstaande mix, voeg 2 of 3 eetlepels olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout en meng goed!
6. Opmerking: het is moeilijk om hiervan een exacte maat te geven (citraen, zout en peper), omdat het een smaakproces is!
7. Meng nu alles en wees klaar om een klassieke Levantijnse salade te eten.

# INGREDIENTS

- A parsley bouquet! And not the one you buy from Albert Heijn or any European supermarket is just too little! You need one from a Syrian or Turkish shop! One of those is enough.
- Medium sized onion
- 3 big tomatoes
- Soft Bulgur (half a  $\frac{1}{4}$  of a cup) so not much (it tends to expand once exposed to water and juices)
- 1 or 2 lemons
- Olive oil
- Salt and Pepper

# PREPARATION

1. Mince the parsley well .
2. Cut the onion.
3. Chop the tomatoes into small to medium sized cubes.
4. Wash the bulgur once or twice and then put the chopped tomatoes on it followed by the onions and parsley ! Leave it for 5 min to soak in the flavor of the tomatoes!
5. Squeeze the lemon on the above mix, add 2 or 3 table spoons of olive oil and season with pepper and salt and mix well!
6. Note: it is hard to give an exact measurement on these (lemon, salt and pepper) since it is a taste as you go process!
7. Now mix everything and be ready to eat a classic Levantine salad.