

# Säsongens Tabbouleh på helt korn

RECEPT • 4 PORTIONER

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Koka korn enligt anvisning på förpackningen och låt svalna.
3. Plocka grönkålen från stammen och lägg på en plåt, ringla lite olja och salta, rosta i ugnen ca 10 min till grönkålen känns krispig, ta ut och låt svalna.
4. Fintärna kålrabbi, rödlök, kokt gulbeta, blomkål och persilja och blanda tillsammans med det kokta kornet.
5. Tillsätt rapsolja, citronsaft, salt och peppar efter smak.
6. Avsluta med att försiktigt vända ner grönkålschipsen.

Servera!

**Tips!** Mycket gott att servera tillsammans med rostat dinkelpitabröd. Vill man ha lite mer sötma så tillsätt lite äppelcidervinäger.

## INGREDIENSER

- 2 dl kokt hel korn
- 1 st kålrabbi
- 1 st rödlök
- 1 stor kokt gulbeta
- ½ blomkålshuvud
- 6–8 grönkålsblad
- 1 svenskt äpple
- 6 msk finhackad bladpersilja
- 4 msk kallpressad svensk rapsolja
- 2–3 msk citronsaft
- Salt och svartpeppar