



## HUVUDRÄTTER

Varm bulgur med kantareller och granatäpple

---

4 personer

Huvudrätt/tillbehör • Tid: 25 minuter

Den här varma salladen är god som ensamrätt, men också ett gott tillbehör till grillat lamm, viltkött och lax.

- 3 dl förkokt bulgur
- 1 grönsaksbuljongtärning + 6 dl vatten
- 2 granatäpplen
- 1 liter färska kantareller
- 3 schalottenlökar
- smör (till stekning)
- flingsalt och nymalen svartpeppar
- 2 dl bladpersilja (hackad)
- 1/2 dl repade timjanblad
- 1 dl pistaschnötter (grovhackade)
- ca 200 g getost

Koka bulgurgröden i buljongen tills vätskan kokat bort, cirka 10 minuter. Håll gröden varma.

Gröp ur granatäpplenas kärnor, till exempel med skaftet på en sked. Plocka bort de vita beska hinnorna. Ansa kantarellerna och skär dem eventuellt i mindre bitar. Skala och hacka löken.

Stek kantarellerna och löken i smör tills vätskan kokat in. Krydda med salt och peppar.

Blanda bulgur, svamp, persilja, timjan och nötter. Smula ner hälften av osten och smaka av med salt och peppar.

Lägg upp salladen på ett fat, strö över resten av osten och toppa med granatäppelkärnorna.

Att dricka till:

Réserve de la Condamine, Mont Tauch, Fitou, Frankrike (nr 12804) 69 kr (finns även som box 3 liter, 219 kr).

Kryddigt och mustigt rödvin med fruktig och ungdomlig, lite jordig stil och med inslag av blåbär, peppar och fat. Serveringstemperatur 16–18°.