



## Kook ook de recepten van de eetclub!



Onze Eetclub is door Corona weinig bijeen gekomen. Ze hebben ondeling wel recepten gedeeld en fijn contact gehouden. Nu delen we onze favoriete recepten met de hele wijk, aldus Huriye.

### Turkse Kisir salade

#### Voor 4 personen

150 gram fijne bulgur  
225 ml gekookt water  
1 ui  
25 gram tomatenpuree  
55 gram peperpuree  
1 komkommer  
Handje vol peterselie  
1 tomaat  
Zout en zwarte peper naar smaak  
Halve theelepel paprika poeder  
Romeinse sla  
Munt blaadjes  
Citroen of Nar eksisi (granaatappel azijn)



Doe de bulgur in een pan en voeg de gekookte water toe. Leg er een deksel op en laat het zo'n 15 minuten staan.

Verhit wat olie in de pan en voeg de ui toe en bak het zo'n 3 minuten. Voeg tomatenpuree, peperpuree en de fijngehakte munt toe. Meng het tot een mooie saus.

Voeg de saus toe aan de bulgur, meng het samen tot een geheel. Voeg de komkommer, peterselie, tomaatjes (in hele fijne stukjes gesneden), zwarte peper, en paprikapoeder. Meng alles goed samen. Op het eind voeg je de citroensap en/of Nar eksisi en zout toe naar eigen smaak. Leg de kisir afgedekt in de koelkast. Serveer het met fijngesneden sla.

#### Tips

##### Van Helma van Schenkel, Het Greenhuis

- Heb je tomatenpuree over? Duw de puree naar beneden in het blikje en giet er laagje olijfolie over. Zo blijft het langer houdbaar in de koelkast (kan ook bij overgebleven pesto)
- Verse kruiden over? Rol de kruiden in vochtig gemaakt keukenpapier en leg ze in de koelkast.
- Van de overgebleven munt kan je een heerlijke muntthee maken!