



Koljafärsportion med tabbouleh

Fräschare sommarsallad går inte att hitta och att du addera en av våra portioner som protein är lika varmt rekommenderat som ajvarssåsen.



Från Öckerö Hav:

- Koljafärsportion MSC Rå 125gr
5kg-låda FRYST 85457

Tillagningen av Koljafärsportionen:

Tina på bleck i kylen över natten. Stek portionen eller ugnsbaka portionen i varmluftsugn 160 grader till önskad innertemperatur.

Tallriken

- Koljafärsportion
- Tabbouleh
- Ajvarssås

Tabbouleh för 10 personer

- 5 dl kokt bulgur
- 2 finhackad rödlökar
- 2 tärnade morötter
- 2 tärnade paprikor
- 2 krukor hackad kruspersilja
- 3 finhackade tomater
- 3 rivna vitlöksklyftor
- 1 tärnad gurka
- 1 citrons skal och smaka av med dess juice
- 1dl olivolja

Blanda allt i skål och rör om ordentlig, smaka av med salt och peppar.

Ajvarssås 10 personer

- 1,5 dl mild Ajvar
- 5 dl crème fraiche
- 1,5 dl majonnäs

Blanda allt i skål och rör om ordentlig, smaka av med salt och peppar.