**Kisir – koude bulgursalade**

bulgur

lente-ui

tomaat

komkommer

**olijfolie**

**citroensap**

**paprikapoeder**

**tomatenpuree**

**peterselie**
**peper en zout**

Kook de bulgur volgens de instructies op de verpakking, bijvoorbeeld 8 à 9 minuten in ruim veel kokend water. Laat uitlekken, meng met een flinke scheut olijfolie en laat afgedekt op kamertemperatuur komen.

Snijd ondertussen een tweetal lente-uitjes op ringetjes. Haal het vel van een paar tomaten, haal de pitten eruit en verdeel het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Schil een halve komkommer, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in een fijne brunoise. Hak een handvol peterselie fijn.

Meng deze groenten met de lauwe bulgur. Breng op smaak met een paar eetlepels tomatenpuree, paprikapoeder, een scheutje citroensap, peper en zout. Zet de kom nu weg in de koelkast tot verder gebruik. Ideaal als bijgerecht bij een barbecue of op een buffettafel bij een tuinfeest.