

Kyllingefars - Cevapcici med bulgursalat

4 portioner

Ingredienser

1 bakke Danpo kyllingefars

Bulgursalat

400 g. kogt bulgur

100 g. feta i mindre stykker

1 agurk uden skræl og kerner i tynde skiver

3 snittede forårsløg i skiver på skrå

1 økologisk citron, skal og saft

1 spsk. fintrevet ingefær

1 -2 tsk. frisk chili

1 dl. olivenolie

2 dl. Friskhakket koriander

Tilberedning

Form kyllingefarsen til ca. 10 små aflange pølser, og steg dem på pande i ca. 5 min. i smør eller olie. Vend dem undervejs.

Vend alle ingredienser sammen til bulgursalaten. Smag til med salt og peber.

