Salat med bulgur, abrikos, dadler og pinjekerner

4 pers.

**Ingredienser**

* 300 g [bulgur](https://www.valdemarsro.dk/tag/bulgur/), kogt
* 3 dl , vand
* 2 dl [grøntsagsbouillon](https://www.valdemarsro.dk/tag/groentsagsbouillon/)
* 100 g tørrede abrikoser, skåret i tynde strimler
* 2 [dadler](https://www.valdemarsro.dk/tag/dadler/), evt medjool, skåret i tynde skiver
* 30 g [pinjekerner](https://www.valdemarsro.dk/tag/pinjekerner/)
* 1 håndfuld bredbladet [persille](https://www.valdemarsro.dk/tag/persille/), finthakket
* 1 håndfuld frisk [mynte](https://www.valdemarsro.dk/tag/mynte/), finthakket
* 2 spsk [rødløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/roedloeg/), syltede
* **Dressing**
* 1 spsk olivenolie
* 1 [citron](https://www.valdemarsro.dk/tag/citron/), økologisk, saft og skal herfra
* 1 fed [hvidløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvidloeg/), presset
* 1 tsk [ingefær](https://www.valdemarsro.dk/tag/ingefaer/), fintrevet
* 1 tsk [ahornsirup](https://www.valdemarsro.dk/tag/ahornsirup/), eller [honning](https://www.valdemarsro.dk/tag/honning/)
* salt
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet

Tid: 25 minutter

**Fremgangsmåde**

**Bulgur**  
Kom bulgur, vand og grøntsagsboullion i en gryde, og lad det koge med låg på i 5-8 minutter, hvorefter varmen slukkes og det trækker i 10-15 min.

**Dressing**  
Rør dressingen sammen og smag til

**Salaten**  
Vend bulgur og dressing godt sammen. Anret på en tallerken eller stor skål med persille, mynte, rødløg, abrikos, dadler og rødløg.

Rist pinjerkernerne på en varm tør pande, under konstant omrøring og så snart de tager lidt farve drysses de over den lækre salat.