**Bulgur**

Nodig:

500 gram bulgur

6 eetlepels margarine of boter

1 theelepel zout

5 dl bouillon naar smaak

Bereiding:

Smelt op een matig vuur de margarine in een pan. Voeg de bulgur toe en bak het al omscheppend 4 minuten. Schenk er dan zoveel van de bouillon bij dat er een vingerdik boven de bulgur staat. Voeg zout naar smaak toe en breng het aan de kook. Laat de bulgur met het deksel op de pan op een laag vuur (met vlamverdeler) in 25 minuten gaar worden.