

## INGREDIENSER

Hälsans Kök falafler

100 g vasket blandet salat (f.eks. egeblad, rucola, rød salat, lammesalat, roeblad og endivie)

75 g granatæblekerner, eller et halvt granatæble

4 friske figner

4 til 6 datoer

30 g pekannødder

2 spsk tørrede tranebær

1 lille rødløg

6 spsk ekstra jomfru olivenolie

2 spsk granatæblesirup

1 til 2 spsk balsamicoeddike

salt

peber

## MADLAVNINGSTIPS

## Serveringsforslag

Lækkert med (pita)toast og hummus efter eget valg.



4 SERVERING



20 MIN



LET

Denne vegetariske kransesalat med Hälsans Kök falafel er et smukt midtpunkt til din middag og er fantastisk til at dele!

Oplagt til julebordet, men kan sagtens serveres til årets andre anledninger.

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

**1. Skær dadler, figner og pekannødder**

Skær dadlerne i stykker, fignerne i tern og hak pekannødderne groft. Forbered tranebærene og granatæblekernerne.

**2. Lav dressingen**

Hak løget så fint som muligt og bland med olivenolie, granatæblesirup og balsamicoeddike med et piskeris, indtil det er godt blandet. Tilsæt salt og peber efter smag.

**3. Vask og anret salaten**

Sørg for at salaten er tør ved at bruge en salatsnurre (hvis du selv har vasket den) og anret salaten som en krans på en flot stor tallerken.

**4. Fordel ingredienserne ovenpå salaten**

Fordel dadler, figner, granatæblekerner, pekannødder og tranebær over kransesalaten.

**5. Steg falafel kuglerne og fordel dem over salaten**

Lige inden servering bages eller steges falafelkuglerne efter anvisningen på pakken. Når de er sprøde skal de fordeles over salaten. Dryp med lidt dressing og server resten separat.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)