

INGREDIENSER

200 g quinoa
100 g frisk babyspinat
1 forårsløg
100 g granatæblekerner
noget granatæblemelasse
4 spsk ekstra jomfru olivenolie
1 spsk harissa
lidt citronsaft
lidt frisk mynte
salt og peber
1 pakke Hälsans Kök falafel

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  20 MINSVÆRHEDSGRAD  LET

Denne salat er perfekt til en let middag, en velsmagende frokost eller til at dele med venner når som helst! Krydr din sædvanlige salat med denne veganske opskrift!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Kog din quinoa

Kog din quinoa efter henvisninger på pakken, når det er færdigkogt skal det trække i et par minutter. Bland derefter din et par spiseskefulde olivenolie med den quinoa.

2. Smag quinoaen til

Skær forårsløget i tynde ringe og et par kviste mynte (blade). Løsn quinoaen med en gaffel og smag til med citronskal, saft, salt og peber og vend forårsløg, mynte, spinat og granatæblekerner i.

3. Lav dressingen

Bland harissaen med granatæblemelassen og citronsaft og olivenolie sammen til en dressing.

4. Bag/steg falaflerne og saml salaten

Bag eller steg falafelkuglerne til de er brune efter anvisningen på emballagen. Hæld salaten i en skål. Fordel falafelen ovenpå og påfør dressingen. Pynt ekstra med forårsløg og mynte i tynde skiver

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