

## INGREDIENSER

190 gram Hälsans Kök Falafel

1 rødløg

2 snack agurker

1 pose lammesalat

1 lime

200 g grøn hummus (færdig eller hjemmelavet)

1 spsk Zaatar

## MADLAVNINGSTIPS

### Lækkert med

Drys grofthakket mynte på toppen og server med fladbrød eller pitabrød

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  10 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Sprød falafel, friske grøntsager og cremet grøn hummus. Denne opskrift er en lækker plantebaseret fornøjelse.

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

### 1. Steg falaflen

Pil og halver løget og skær halvdelene i tynde både eller halve ringe. Drys dem generøst med limesaft og lad dem marinere et stykke tid. Steg falaflen efter anvisningen på pakken.

### 2. Server og nyd!

Skær agurken i skiver og skær agurken i skiver. Hæld et tykt lag hummus over en tallerken. Fordel lidt lammesalat ovenpå og derefter falafelkuglerne. Pynt med agurkeskiver, rødløg, mynte og drys med za-atar.

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