

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



4 SERVERING



10 MIN



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](#)