VEGANSKE FALAFEL PITA'S

SERVING 4 PORSJONER

VARIGHET 20 MIN

VANSKELIGHETSGRAD LETT

INGREDIENSER

380 gram Hälsans Kök Falafel

200g rucola/grønn eikebladsalat

4 mini agurker

1/4 rødkål

200 g revne gulrøtter

100 g vegansk fetaost

hvitløksaus

200 g hummus

4 XL pitabrød

Denne veganske oppskriften på pitabrød fylt med grønnsaker, hummus og Hälsans Köks Falafels er bedre for en solrik piknik!

FREMGANGSMÅTE

1. Tilbered falafel

Tilbered Hälsans Köks Falafel i henhold til metoden vist på pakken.

2. Rist pitabrødet

Grill pitabrødene i 2 minutter på hver side eller til de er gjennomvarme.

3. Forbered grønnsakene dine

Skjær agurkene i skiver, riv gulrøttene og finhakk rødløken

4. Legg grønnsaker sammen i pitaene

Sett sammen pitabrødet med ruccola, agurk, kål, gulrøtter og fetaost.

5. Tilsett hummus og falafel

Hell en god klatt hummus sammen med 6 falafelkuler

6. Siste touch på gropene

Avslutt med litt kremet vegansk hvitløksmayo og bruk hyssing til å binde falafelrullene sammen for å beholde formen!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO