

FALAFLER MED TABOULEH



FALAFLER MED TABOULEH

10 personer

INGREDIENSER:

Falafler

300g Al'Fez falafel mix
Vand

Tabouleh

350g Al'Fez tricolor perle Couscous
0,5 dl Monini olivenolie
150g tomater
4 stk. forårsløg
1 stk. rødløg
1 stk. rød chili
Ca. 1,5 dl finthakkede urter (lige dele
mynte, persille og koriander)
1 stk. citron

Dressing

100g Paradiso grillede peberfrugter i strimler
2 dl neutral yoghurt
1 spsk. Al'Fez tahini
1 fed hvidløg
Falksalt gourmet flagesalt
Grønt salat
1 stk. granatæble
Urter til pynt

TILBEREDNING:

Rør falafelmix med vand og lad det trække en halv time. Form falafler med to skeer og steg dem gyldne
i rigeligt olie.

Kog perle Couscous og vend med olivenolie, finthakkede tomater, forårsløg, rødløg, chili og urter.
Smag til med citronskal, saft, salt og peber.

Blend peberfrugterne med yoghurt, tahini og hvidløg. Smag til med en smule salt og syre.

Anbring tabouleh på et fad med salatblade. Top med falafler, dressing, granatæblekerner og urter.

