

INGREDIENSER

2 x paket Hälsans Kök Falafel
1 liten blomkål
50 g ruccola
4 matskedar kikärter
3 matskedar granatäpplekärnor
4 datum
2 matskedar valnötter
200 ml yoghurt (vegansk)
2 msk tahini
1 msk citronsaft
1 bunt mynta
2 msk gurkmeja



4 PORTIONER



33 MIN



LÄTT

Om du vill ha en hälsosam sallad men är trött på de vanliga kombinationerna är detta ditt alternativ! Gör denna veganska med arabiskinspirerade smaker!

TILLAGNING

1. Värm ugnen och förbered blomkålen

Värm ugnen till 200°C. Skär blomkålen i små lika stora buketter. Blanda dem i en skål med lite olja, gurkmeja, salt och peppar.

2. Baka blomkålen i ugnen, förbered dadlarna och nötter

Lägg dem på en plåt och grädda dem i ugnen i cirka 15 minuter, tills de är knapriga och fått färg.

Under tiden, skär dadlarna i bitar, hacka valnötterna grovt och låt rinna av kikärtorna.

3. Rör ihop dressing

Till dressing, blanda tahinin med yoghurten och smaka av med citron

4. Stek Hälsans kök falafel

Grädda eller stega Hälsans Kök Falafel enligt anvisning på förpackningen.

5. Lägg upp salladen på ett fat

Blanda blomkålen med ruccola, kikärter, dadlar och valnötter och bred ut på tallrikar eller på ett fat. Servera de bakade falafelna ovanpå och garnera med granatäpplekärnor, tahindressing och mynta.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE