Falafel avec taboulé et dressing de menthe-yaourt



Ingrédients

- 500g de Falafel - Ardo
- 1kg de Taboulé - Ardo
- 250 ml Greek Style Nature - Alpro
- 50 ml huile d'olive extra vierge
- jus et zeste d'un orange
- pincée de sel
- pincée de cumin moulu - Verstegen
- 2 c. de soupe de menthe - Ardo
- pincée d'origan - Ardo
- 10 pieces de pain Naan

Méthode

1. Les falafels: Cuire les falafels au four. Suivre les instructions sur l'emballage.
2. Le taboulé: Décongeler le taboulé Ardo. Terminer avec 25ml d'huile d'olive et le jus d'une demi orange.
3. Le dressing de menthe et yaourt: Mettre le yaourt dans un bol et incorporer 25ml d'huile d'olive, le jus d'une demi orange, une pincée de sel et du cumin.

Ajouter la menthe et l'origan. Laisser reposer au frigo pendant 2-3 heures.

4. Servir dans un bol avec du pain naan fraîchement cuit.
5. Décorer – si vous voulez – avec le zeste d'orange.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be