Falafel brochette met quinoa groentepan



Ingrediënten

- 40 falafels - Ardo
- 3 kg Quinoa groentepan - Ardo
- 500 gr champignons, geheel - Ardo
- 500 gr broccoliroosjes - Ardo
- 300 gr kerstomaten - Ardo
- 3 dl olijfolie
- peper en zout

Methode

1. Bak de champignons in wat olijfolie en kruid met peper en zout.
2. Stoom de broccoliroosjes kort.
3. Ontdooi de falafel en de kerstomaatjes.
4. Maak spiesjes met de falafel en de groenten en besprenkel met olijfolie.
5. Bak de spiezen in de oven gedurende 12-15 minuten op 180°.
6. Warm de quinoa groentepan en serveer met de brochettes.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be