Falafel met taboulé en munt-yoghurt dressing



Ingrediënten

- 500g Falafel - Ardo
- 1kg Taboulé - Ardo
- 250 ml Greek Style Natuur - Alpro
- 50 ml Extra virgin olijfolie
- sap en zeste van 1 sinaasappel
- snuifje zout
- snuifje komijnzaad gemalen - Verstegen
- 2 el Munt - Ardo
- snuifje Oregano - Ardo
- 10 stukjes Naan brood

Methode

1. Falafels: Bak de falafels in de oven. Volg hiervoor de instructies op de verpakking.
2. Taboulé: Ontdooi de Ardo Taboulé. Werk af met 25ml olijfolie en het sap van een halve sinaasappel.
3. Yoghurt & munt dressing:Doe de yoghurt in een kommetje en roer er 25ml

olijfolie, het sap van een halve sinaasappel, een snuifje zout en komijn onder. Doe er als laatste de munt en oregano bij. Laat rusten in de koelkast gedurende 2-3 uur.

4. Serveer in een kommetje met versgebakken naan brood.
5. Garneer met de sinaasappelzeste.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be