

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 16 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Vegan Falafel

140 g bieten

1 avocado

1 tl zwarte sesamzaadjes

200 g edamame bonen

4 handen veldsla

10 g vegan kaas

4 el vegan yoghurt

een paar radijsjes

2 el pistachenoten

1 kopje komijn

½ tl knoflookpoeder

1 tl citroenschil

1 bakje citroensap

peper en zout

1 limoen (sap en schil)

Een paar takjes koriander

2 eetlepels amandelen

Een recept vol smaak, groenten en kleuren! Perfect voor een heerlijke lunch of als avondeten, gemaakt met onze vegan garden Gourmet falafel. Eet smakelijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Voor de bietenhummus**

Doe alle ingrediënten van de bietenhummus in een blender (bieten, vegan yoghurt, citroensap) en mix tot je een gladde consistentie krijgt.

2. Falafel bereiding

Bak de falafels 6-8 min in een pan.

4. Presentatie van het bord

Verdeel de veldsla, hummus, radijs, pistachenoten, amandelen, sojabonen en avocado over de borden. Werk af met falafel, zwarte sesamzaadjes en yoghurtsaus

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**