

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 10 MIN GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Vegan Falafel
1 kleine rode ui
1 komkommer
2 takjes munt
2 eetlepels rode wijnazijn
1 tl suiker
2 eetlepels veganistische yoghurt

Vier je verjaardag met de vegan falafel van Garden Gourmet. Knapperige falafel gecombineerd met verfrissende komkommer levert een heerlijke hap op. Perfect voor tijdens de borrel of op een verjaardagsfeest!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bereid de groenten voor**

Pel en snijd de ui in ringen. Verwarm de rode wijnazijn met de suiker tot het kookpunt en giet over de uienringen. Trek linten van de komkommer met een dunschiller.

2. Bak de falafel en serveer!

Bak de falafelballetjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wanneer de falafel klaar is, draai de komkommerlinten eromheen en garneer met de rode ui. verbindt het geheel met een sateprikker en serveer met yoghurt gemengd met fijngehakte munt.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**