

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Vegan Falafel
200 g quinoa
60 g babyspinazie
80 g kerstomaatjes
80 g geraspte wortelen
60 g gekookte edamames
10 g pompoenpitten
30 g frambozen
5 el extra vierge olijfolie
3 el appelp ciderazijn
Zout en peper

Salades zijn perfect voor de lente of de zomer, dat weten we. Maar wat dacht je van een twist door falafel toe te voegen en deze in een mooie pot te presenteren? 100% veganistisch! Probeer het!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bereid de falafel volgens de verpakking en kook de quinoa**

Maak de Garden Gourmet falafels klaar volgens de instructies op de verpakking. Kook de quinoa volgens de instructies op de verpakking (of koop ze bereid).

2. Snij de tomaatjes

Snij de kerstomaatjes doormidden.

3. Smash de frambozen en meng met olijfolie en azijn

Smash de frambozen met een vork en voeg de olijfolie en azijn toe. Kruid en meng deze ingrediënten.

4. Stop alle ingrediënten bij elkaar in de pot

Giet de vinaigrette in de bodem van de pot. Voeg vervolgens de quinoa, edamame, wortel, falafels en cherrytomaatjes toe. Maak de spinazieblaadjes en de pompoenpitten af. Eet smakelijk!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**