



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Falafel i pitabröd med tomatsallad och fetaostkräm

Falafel

Falafelmix 100 g

● Vatten 1 ½ dl

Fetaostkräm

Rödlök ½ st

Fetaost 50 g

Matyoghurt 75 g

● Salt ½ krm

Tomatsallad

Tomat 2 st

Rödlök ½ st

Kruspersilja 20 g

● Olivolja 1 tsk

Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

● Salt 1 krm

Till servering

Pitabröd 2 st

Snackgurka 1 st

Ajvar relish 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Falafel:** Koka upp vatten och häll över falafelmixen. Låt svälla minst 10 min.

3. **Fetaostkräm:** Finhacka rödlök. Smula fetaost. Lägg allt i en bunke och blanda med matyoghurt. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.

4. **Tomatsallad:** Tärna tomat. Finhacka rödlök och kruspersilja. Lägg allt i en bunke och blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.

5. **Falafel:** Forma falafelsmeten till 8 bollar. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna och stek falafeln runt om på medelhög värme ca 6 min.

6. Värm pitabröd enligt anvisning på förpackningen. Skär snackgurka i tunna stavar. Lägg upp ajvar i en skål.

7. Servera varma pitabröd fyllda med falafel, fetaostkräm, tomatsallad, gurka och ajvar.