



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Granatæbletabbouleh med falafler, bagt blomkål og citronyoghurt

Bagt blomkål

½ stykke blomkål
1 pose persillade

Couscous

125 g couscous

Citronyoghurt

½ stk citron
1 dl yoghurt naturel

Granatæbletabbouleh

½ bundt forårsløg
½ pk bredbladet persille
½ stk granatæble
1 stk æble
1 stk tomat
½ stk citron
1 spsk olivenolie ^b

Falafler

300 g falafel

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagt blomkål:** Skær blomkålen i to og derefter i tynde både ud fra stilken. Læg blomkålen på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie og persillade. Bag blomkålen i ovnen i 15–20 min.
3. **Couscous:** Kog couscous som anvist på pakken.
4. **Citronyoghurt:** Riv skallen af citronen (kun det gule) fint på et rivjern. Bland det med yoghurt i en lille skål. Smag til med lidt salt og peber.
5. **Granatæbletabbouleh:** Skyl og skær forårsløg i tynde skiver. Skyl og hak persille fint. Del granatæble i to og bank kernerne ud i en skål med bagsiden af en grydeske. Skyl æble og tomat og skær begge i små tern. Bland den færdigkogte couscous med grøntsagerne i en salatskål. Vend lidt olivenolie i og smag til med citronsaft, lidt salt og peber.
6. **Falafler:** Skru ovnen ned til 200°C og varm falaflerne i ca. 12 min. til de er gennemvarme og let sprøde.
7. Servér falaflerne med bagt blomkål, granatæbletabbouleh og citronyoghurt.