



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Balsjebede-salat med falafel og curry/mangodressing

Det skal du bruge

1 stk brød
 300 g falafel
 1½ stk hjertesalat
 1 stk balsjebede
 1 pose curry/mangodressing
 1 pk tanelli ost

Det skal du have

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

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Croutoner:** Skær brødet i tern på ca. 2x2 cm. Kom dem på en bageplade og vend med lidt olivenolie. Bag dem ca. 15-20 min. til de er gyldne og sprøde. Vend dem undervejs.
3. **Falafel:** Kom falaflerne i ovnen med croutonerne, når der er ca. 12 min. tilbage af tilberedningstiden.
4. **Salat:** Skyl salaten og tør den grundigt, brug evt. en salatslynge. Riv bladene i lidt mindre stykker. Skræl balsjebede og skær i tynde skiver, brug evt. et mandolinjern eller en tyndskræller. Bland dem med salaten.
5. **Anret:** Vend salaten med dressingen og kom croutonerne på. Bræk falaflerne i 2-3 stykker og kom dem ovenpå salaten. Skær osten i tynde flager og fordel på toppen.

**TIPS!**

Du kan rive osten på et groft rivejern istedet for at skære i flager.