



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Falafel med ovnbagte søde kartofler, hummus og salat

Ovnbagte søde kartofler

1 stk sød kartoffel
½ pose ras el hanout

Salat

1 stk skoleagurk
1 stk tomat
1 pose radiser
½ stk rødløg
½ pk bredbladet persille
½ pk mynte, frisk
½ spsk hvidvinseddike
¼ pose røget chili
1 spsk olivenolie ^b

Falafler

300 g falafel

Tilbehør

125 g hummus
½ dl yoghurt naturel

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte søde kartofler:** Skræl og skær de søde kartofler i grove stykker. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, lidt salt og ras el hanout-krydderi efter smag. Bag kartoflerne i ovnen i 20-25 min.
3. **Salat:** Skyl og skær agurk og tomat i grove tern. Rens og skær radiserne i kvarte. Pil og skær løg i tynde skiver. Skyl persille og mynte, pluk bladene af stilkene og hak groft. Læg det hele i en serveringsskål og vend med hvidvinseddike og olivenolie. Smag til med ønsket mængde chilipulver og salt.
4. **Falafler:** Kom falaflerne i ovnen, når der er ca. 10 min. tilbage af kartoflernes bagetid.
5. **Servering:** Servér falafler med ovnbagte søde kartofler, salat og hummus. Top retten med lidt yoghurt.