



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Falafel wrap med spicy avocado, letsyltet rødløg og srirachayoghurt

Letsyltet rødløg

1 stk rødløg
½ stk lime
1 tsk sukker ^b

Spicy avocado

1 stk avocado
½ pk koriander, frisk
½ stk lime
¼-½ pose srirachasauce

Srirachayoghurt

1 dl yoghurt naturel
½ pose srirachasauce

Falafel wraps

300 g falafel
4 stk tortilla-wraps
1 stk skoleagurk
50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Letsyltet rødløg:** Pil løg og skær det i tynde skiver. Pres limesaft i en skål og rør sukker og lidt salt i. Vend løgene i blandingen og lad det trække.
3. **Spicy avocado:** Del avocado på langs, fjern stenen og tag kødet ud med en ske. Læg det i en skål og mos den med en gaffel, piskeris eller stavblender. Skyl og hak koriander groft. Tilsæt koriander og limesaft og bland godt. Smag til med srirachasauce, salt og peber.
4. **Srirachayoghurt:** Bland yoghurt med sriracha og smag til med salt og peber.
5. **Falafel wrap:** Varm falaflerne i ovnen i 10 min. Pak tortillas ind i stanniol og varm dem i ovnen ca. 5 min. til de er gennemvarme. Skyl agurk og spinat. Skær agurk i tern. Fyld wrapsene med spicy avocado, spinat, agurk, falafler, syltet løg og srirachayoghurt.