



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Falafelburger med tzatziki og fritter

Fritter

1 pose kartofler, store

Tzatziki

1 stk skoleagurk
1 dl græsk yoghurt
½ pose persillade
½ spsk olivenolie ^b

Falafler

300 g falafel

Burger

2 stk brioche burgerboller
1 stk tomat
30 g rucola
½ pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Fritter:** Skyl kartofler og skær dem i stave på 1 cm tykkelse. Bland dem med, salt, peber og lidt olie. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag midt i ovnen ca. 20 min.
3. **Tzatziki:** Skyl agurk og riv den på et rivejern. Pres væden ud med hænderne og læg agurk i en serveringsskål. Bland med yoghurt, olivenolie og smag til med persillade og salt.
4. **Falafler:** Skru ovnen ned til 200°C. Kom falaflerne i et lille fad og varm dem godt i ovnen 8-10 min. til de har en gylden skorpe.
5. **Burger:** Varm burgerbollerne i ovnen et par min. Skyl tomat og skær i skiver. Flæk bollerne og byg burgere med tzatziki, rucola, tomatskiver og falafler og servér med fritter og aioli.