



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Falafel i pitabröd med tomatsallad och fetaostkräm

Falafel

Falafelmix 100 g
 ● Vatten 1 ½ dl

Fetaostkräm

Rödlök ½ st
 Fetaost 50 g
 Matyoghurt 1 dl
 ● Salt ½ krm

Tomatsallad

Tomat 2 st
 Rödlök ½ st
 Krukspersilja 20 g
 ● Olivolja 1 tsk
 ● Vitvinsvinäger 1 tsk
 ● Salt 1 krm

Till servering

Pitabröd 2 st
 Snackgurka 1 st
 Ajvar relish 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt,
 Svartpeppar, Vatten,
 Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Falafel:** Koka upp vatten och häll över falafelmixen. Låt svälla minst 10 min.
3. **Fetaostkräm:** Finhacka rödlök. Smula fetaost. Lägg allt i en bunke och blanda med matyoghurt. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Tomatsallad:** Tärna tomat. Finhacka rödlök och krukspersilja. Lägg allt i en bunke och blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Falafel:** Forma falafelismeten till 8 bollar. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna och stek falafeln runt om på medelhög värme ca 6 min.
6. Värm pitabröd enligt anvisning på förpackningen. Skär snackgurka i tunna stavar. Lägg upp ajvar i en skål.
7. Servera varma pitabröd fyllda med falafel, fetaostkräm, tomatsallad, gurka och ajvar.