

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegan Falafel
- 140 g bieten
- 1 avocado
- 1 tl zwarte sesamzaadjes
- 200 g edamame bonen
- 4 handen veldsla
- 10 g vegan kaas
- 4 el vegan yoghurt
- een paar radijsjes
- 2 el pistachenoten
- 1 kopje komijn
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 tl citroenschil
- 1 bakje citroensap
- peper en zout
- 1 limoen (sap en schil)
- Een paar takjes koriander
- 2 eetlepels amandelen



Een recept vol smaak, groenten en kleuren! Perfect voor een heerlijke lunch of als avondeten, gemaakt met onze vegan garden Gourmet falafel. Eet smakelijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voor de bietenhummus

Doe alle ingrediënten van de bietenhummus in een blender (bieten, vegan yoghurt, citroensap) en mix tot je een gladde consistentie krijgt.

2. Falafel bereiding

Bak de falafels 6-8 min in een pan.

4. Presentatie van het bord

Verdeel de veldsla, hummus, radijs, pistachenoten, amandelen, sojabonen en avocado over de borden. Werk af met falafel, zwarte sesamzaadjes en yoghurtsaus

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)