

INGREDIËNTEN

2 pakjes Garden Gourmet Vegan Falafel
400 gram tomatenblokjes
120 gram ui
1 teentje knoflook
Cayennepeper
Peterselie
2 eetlepels olijfolie
Zout

CULINAIRE TIP

Serveertip

Serveer met wat brood of toast.



2 PORTIES



20 MIN



GEMAKKELIJK

Een makkelijk en lekker recept, in 20 minuten op tafel! De shakshuka met de Garden Gourmet Vegan Falafel, boordenvol smaak en vullend.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereidingen

Snipper de ui en de knoflook.

2. Bak de Garden Gourmet Vegan Falafel

Breng in een hete pan een eetlepel olie toe en bak de vegan falafel 6 minuten, draai ze af en toe om en haal deze vervolgens van het vuur af.

3. Fruit de ui en knoflook

Voeg in dezelfde pan nog een eetlepel olijfolie toe en fruit de ui en knoflook met een snufje zout 10 minuten op middelhoog vuur.

4. Voeg de cayenne en tomaten toe

Voeg cayenne toe naar smaak en de geplette tomaten. Roer en kook nog 5 minuten.

5. Voeg de falafelballetjes en peterselie toe en serveer!

Voeg de vegan falafelballetjes toe en kook ze 2 minuten met de saus. Serveer met gehakte peterselie erop. Eet smakelijk!

6. Voeg de falafelballetjes en peterselie toe en serveer!

Voeg de vegan falafelballetjes toe en kook ze 2 minuten met de saus. Serveer met gehakte peterselie erop. Eet smakelijk!

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