

INGREDIËNTEN

- 2 pakjes Garden Gourmet Vegan Falafel
- 1 kleine bloemkool
- 50 g rucola
- 4 el kikkererwten
- 3 el granaatappelpitjes
- 4 dadels
- 2 el walnoten
- 200 ml yoghurt (veganistisch)
- 2 el tahin
- 1 el citroensap
- 1 bosje munt
- 2 el kurkuma



Heb je zin in een gezonde salade maar ben je de gebruikelijke combinaties zat, dan is dit je kans! Maak dit veganistische en Arabisch geïnspireerde alternatief!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereiding van de bloemkool

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de bloemkool in kleine gelijke roosjes. Meng ze in een kom met wat olie, kurkuma, zout en peper.

2. Bloemkool bakken

Leg ze op een bakplaat en rooster ze ongeveer 15 minuten in de oven tot ze krokant en gekleurd zijn. Snijd de dadels in stukjes, hak de walnoten grof en laat de kikkererwten uitlekken.

3. Dressing maken

Meng voor de dressing de tahini met de yoghurt en breng op smaak met citroen

4. Falafel bakken

Bak de Garden Gourmet Falafel volgens de instructies op de verpakking.

5. Bord opmaken

Meng de bloemkool met de rucola, kikkererwten, dadels en walnoten en verdeel over borden of op een schaal. Verdeel de gebakken falafels erover en garneer met granaatappelpitjes, tahindressing en munt.

6. GEEN WASTE TIP

Gebruik de overgebleven bloemkoolbladeren in een roerbakshotel. - Je kunt de salade ook goed bewaren als je de rucola apart bewaart en vlak voor gebruik toevoegt.

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