

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Vegan Falafel Spinazie
200 g couscous
100 g verse babyspinazie
1 bosui
100 g granaatappelpitjes
wat melasse van granaatappel
4 eetlepels extra vierge olijfolie
1 eetlepel harissa
wat citroensap
wat verse munt
zout en peper

Deze salade is perfect voor een lichte diner, een smakelijke lunch of om altijd te delen met vrienden! Geef je gebruikelijke salade wat pit met dit veganistische recept!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Meng olijfolie door de couscous en giet kokend water erover**

Meng met je vingertoppen een paar eetlepels olijfolie door de ongekookte couscous. Giet kokend water volgens het recept op de verpakking en laat het even intrekken

2. Snij de bosui in ringetjes en breng de couscous op smaak

Snij de bosui in dunne ringetjes en een paar takjes munt (blaadjes). Maak de couscous los met een vork en breng op smaak met citroenschil, sap, zout en peper en meng de lente-ui, munt, spinazie en granaatappelpitjes erdoor.

3. Meng de harissa

Meng de harissa met de granaatappelmelasse en het citroensap en de olijfolie tot een dressing

4. Bak de falafelballetjes en serveren maar!

Bak de falafelballetjes rondom bruin volgens de instructies op de verpakking. Schep de salade op een kom. Verdeel de falafel erover en besprenkel met de dressing. Garneer extra met dun gesneden bosui en munt

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**