

## INGREDIËNTEN

- 1 Pak Garden Gourmet Vegan Falafel
- 200 g quinoa
- 60 g babypinazie
- 80 g kerstomaatjes
- 80 g geraspte wortelen
- 60 g gekookte edamames
- 10 g pompoenpitten
- 30 g frambozen
- 5 el extra vierge olijfolie
- 3 el appelciderazijn
- Zout en peper



Salades zijn perfect voor de lente of de zomer, dat weten we. Maar wat dacht je van een twist door falafel toe te voegen en deze in een mooie pot te presenteren? 100% veganistisch! Probeer het!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de falafel volgens de verpakking en kook de quinoa

Maak de Garden Gourmet falafels klaar volgens de instructies op de verpakking. Kook de quinoa volgens de instructies op de verpakking (of koop ze bereid).

### 2. Snij de tomaatjes

Snij de kerstomaatjes doormidden.

### 3. Smash de frambozen en meng met olijfolie en azijn

Smash de frambozen met een vork en voeg de olijfolie en azijn toe. Kruid en meng deze ingrediënten.

### 4. Stop alle ingrediënten bij elkaar in de pot

Giet de vinaigrette in de bodem van de pot. Voeg vervolgens de quinoa, edamame, wortel, falafels en cherrytomaatjes toe. Maak het met de spinazieblaadjes en de pompoenpitten af. Eet smakelijk!

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