

## INGREDIËNTEN



1 pak GARDEN GOURMET Vegan Falafel  
Spinazie

100 g gewassen gemengde sla  
(bijvoorbeeld eikenblad, rucola, rode sla,  
veldsla, bietenblad en krulandijvie)

75 g granaatappelpitjes, of een halve  
granaatappel

4 verse vijgen

4 tot 6 dadels

30 g pecannoten

2 el gedroogde veenbessen

1 kleine rode ui

6 el extra vergine olijfolie

2 el granaatappelsiroop

1 à 2 el balsamicoazijn

zout

peper

## CULINAIRE TIP

### Serveersuggestie

Lekker met (pita)toast en hummus naar  
keuze.

Deze Vegetarische salade in de vorm van een krans met Garden Gourmet Falafel is een prachtig middelpunt voor je kerstdiner en is geweldig om te delen!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de eerste ingrediënten

Snijd de dadels in stukjes, de vijgen in partjes en hak de pecannoten grof. Bereid de veenbessen en granaatappelpitjes voor.

### 2. Maak de dressing

Maak de dressing: hak de ui zo fijn mogelijk en meng met de olijfolie, granaatappelsiroop en balsamicoazijn met een garde tot alles goed gemengd is. Voeg naar smaak peper en zout toe.

### 3. Maak de sla klaar

Zorg dat de sla droog is met behulp van een slacentrifuge (als je hem zelf hebt gewassen) en schik de sla als een krans op een mooi groot bord.

### 4. Verdeel de ingrediënten over de sla

Verdeel de dadels, vijgen, granaatappelpitjes, pecannoten en veenbessen over de kranssalade.

### 5. Bak de falafelbolletjes

Bak vlak voor het serveren de falafelbolletjes volgens de aanwijzingen op de verpakking knapperig bruin en verdeel ze over de salade. Besprenkel met wat dressing en serveer de rest apart.

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