

INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 16 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Falafel
140 g bieten
1 avocado
1 tl zwarte sesamzaadjes
200 g edamame bonen
4 handen veldsla
4 el vegan yoghurt
een paar radijsjes
2 el pistachenoten
1 kopje komijn
½ tl knoflookpoeder
1 tl citroenschil
1 bakje citroensap
peper en zout
1 limoen (sap en schil)
Een paar takjes koriander
2 eetlepels amandelen

Een recept vol smaak, groenten en kleuren! Perfect voor een heerlijke lunch of als avondeten, gemaakt met onze vegan garden Gourmet falafel. Eet smakelijk!

BEREIDING

1. Voor de bietenhummus

Doe alle ingrediënten van de bietenhummus in een blender (bieten, vegan yoghurt, citroensap, kruiden) en mix tot je een gladde consistentie krijgt.

2. Falafel bereiding

Bak de falafels 6-8 min in een pan.

4. Presentatie van het bord

Verdeel de veldsla, hummus, radijs, pistachenoten, amandelen, sojabonen en avocado over de borden. Werk af met falafel en zwarte sesamzaadjes.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**