

## INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 16 MIN

👤 GEMAKKELIJK

140 g bieten  
1 avocado  
1 tl zwarte sesamzaadjes  
200 g edamame bonen  
4 handen veldsla  
10 g vegan kaas  
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) 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, zwarte sesamzaadjes en yoghurtsaus

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