

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet falafel
400 g tomatenblokjes (in blik)
120 g ui
1 teentje knoflook
Cayennepeper
Peterselie
2 el olijfolie
Zout

CULINAIRE TIPS**Serveertip**

Serveer met wat brood of toast.

Een makkelijk en lekker recept, dat in 20 minuten op tafel staat! Deze shakshuka, gemaakt met onze Garden Gourmet falafel zit boordevol smaak.

BEREIDING**1. Voorbereidingen**

Snipper de ui en de knoflook fijn.

2. Bak de Garden Gourmet falafel

Voeg in een hete pan een eetlepel olie toe en bak de falafels 6 minuten, draai ze af en toe om en haal deze vervolgens van het vuur af.

3. Fruit de ui en knoflook

Voeg in dezelfde pan nog een eetlepel olijfolie toe en fruit de ui en knoflook met een snufje zout 10 minuten op middelhoog vuur.

4. Voeg de cayennepeper en tomaten toe

Kruid naar smaak met cayennepeper en voeg de tomatenblokjes toe. Roer en kook nog 5 minuten.

5. Voeg de falafels en peterselie toe en serveer!

Doe er de falafels bij en kook ze 2 minuten samen met de saus. Werk af met fijngehakte peterselie. Eet smakelijk!

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