
Falafel wraps med humus – tzatziki og granatæble

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pose frosne falafler
- 1 bøtte humus
- 1 bøtte tzatziki
- 1 pakke wraps
- 1 pose snittet grønt
- Frisk mynte
- 1 citron
- Lidt olivenolie

Sådan gør du

- Lun falafler i 7 min. ved 170 grader
- Lun wraps i 3 min.
- Smør wraps med humus tzatziki og læg falafel på.
- Kom snittet grønt lige vendt med oliven olie og citron på wraps
- Toppes med mynte og deles i 4

Ren vegi og det smager så sutterne ryger af dig

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen