
Falafel med lime på syrnet coleslaw

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pose frosne falafel
- 1 bøtte humus
- 1 pose snittet blandet kål
- 2 dl. skyr
- 1 spsk. sennep
- 1 tsk. spidskommen
- 2 stk. lime
- Salt og peber

Sådan gør du

- Falafler lunes i airfryer ved 180 grader ca. 10 min.
- Bland skyr med spidskommen, sennep, lidt lime, salt og peber.
- Skyrblanding vendes den blandede kål.
- Kom humus i bunden af din tallerken – herpå kålblanding og så de brandvarme falafler på toppen.
- Pres det sidste lime udover.
- Du kan servere med fuldkorns pita.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen