Falafels avec taboulé et sauce de patate douce



Ingrédients

- 3 kg de taboulé - Ardo
- 500 gr de purée de patate douce - Ardo
- 800 gr de falafels - Ardo
- 5 gr de coriandre - Ardo
- 1 dl mayonnaise
- 50 ml de crème aigre
- cumin
- poivre et sel

Méthode

1. Décongeler le taboulé.
2. Décongeler la purée de patate douce et la mélanger à la mayonnaise et la crème aigre.
3. Assaisonner de poivre, sel et cumin. Terminer avec le coriandre.
4. Cuire les falafels au four, comme indiqué sur l'emballage.
5. Metter le taboulé dans un bol, disposer les falafels et les servir avec la sauce à la patate douce.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be