Falafel in pittabrood met tzatziki



Ingrediënten

- 600 gr falafel - Ardo
- 100 gr komkommer - Ardo
- 1 eetlepel platte peterselie - Ardo
- 2 eetlepels knoflookblokjes - Ardo
- 2 eetlepels dille - Ardo
- 250 gr Griekse yoghurt (of Alpro's Greek nature voor een vegan versie)
- 25 ml extra virgin olijfolie
- citroensap
- zout
- pitabrood
- krulsla

Methode

1. voor de tzatziki:
2. Hak de ontdooide komkommer en knoflook fijn. Verwijder het vocht.
3. Roer er de olijfolie, het zout en het citroensap door.
4. Meng er vervolgens de Griekse yoghurt door.
5. Werk af met de platte peterselie en laat gedurende 2-3 uur rusten.

7. Bak de falafels in de oven volgens de instructies op de verpakking.
8. Serveer de falafel met de tzatziki, pittabrood en sla.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be