Falafel met taboulé en zoete aardappeldip



Ingrediënten

- 800 gr falafel - Ardo
- 3 kg taboulé - Ardo
- 500 gr zoete aardappelpuree - Ardo
- 5 g koriander - Ardo
- 1 dl mayonaise
- 50 ml zure room
- komijn
- peper en zout

Methode

1. Ontdooi de taboulé.
2. Ontdooi de zoete aardappelpuree en meng met de mayonaise en de zure room.
3. Breng op smaak met peper, zout en komijn. Werk af met koriander.
4. Bak de falafels in de oven, zoals vermeld op de verpakking.
5. Verdeel de taboulé over 10 bowls, schik er de lauwe falafel op en serveer met de zoete aardappeldip.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be