



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 20-30 min  2 porsjoner

VEG_VS_003-2

Falafler med syrlig eple- og fennikelsalat, ovnsbakte poteter og aioli

Ovnsbakte poteter og falafler

350 g poteter
1/3 pakke paprikakrydder
1 pakke falafler

Syrlig eple- og fennikelsalat

1 stk fennikel
1 stk grønt eple
50 g spinat
1 stk appelsin
1/2 pakke sennepsvinaigrette

Tilbehør

1/2 pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter og falafler:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og paprikakrydderet. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Ovnsbakte poteter og falafler, fortsettelse:** Legg falaflene på brettet med potetene når det gjenstår 8 minutter av potetenes steketid, og stek dem ferdig med potetene.
4. **Syrlig eple- og fennikelsalat:** Skyll og kutt fennikelen og eplet i tynne skiver. Skyll og tørk spinaten. Kutt av skallet på appelsinen, og kutt den i skiver. Bland fennikelen, eplet, spinaten, appelsinen og sennepsvinaigretten på et stort fat. Smak til med salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.

TIPS!

Du kan også steke falaflene i en stekepanne. Tilsett gjerne litt fersk chili i salaten for litt hete.