



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Falafeler i nanbrød med myntesalat og tzatziki

Falafler

300 g falafler

Myntesalat

½ stk agurk

1 stk tomat

½–1 stk rødløk

50 g spinat

1 bunt mynte

Nanbrød

1 pakke nanbrød

Tzatziki

½ stk agurk

½–1 pakke yoghurt

naturell

½–1 pakke persillade

🏠 olivenolje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader.

2 **Falafler:** Ha falaflene i en ildfast form, og vend inn litt olje. Stem dem i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomvarme.

3 **Myntesalat:** Skyll og kutt tomaten og halvparten av agurken i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Skyll spinaten, og skyll og finhakk mynten. Bland sammen grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

4 **Nanbrød:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken.

5 **Tzatziki:** Grovriv resten av agurken på et rivjern. Klem ut så mye vann som mulig av agurken med hendene. Ha agurken i en skål, bland inn yoghurten, og smak til med persilladen.