



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Falafeler med chilibakt aubergine og paprika, couscous og yoghurt

Couscous

125 g couscous
1 pakke persillade
🏠 1 ss smør

Bakte grønnsaker

1 stk aubergine
1 stk gul paprika
1 stk rødløk
½-1 pakke røkt chilimix

Falafler

300 g falafler

Servering

1 bunt bladpersille
150 g yoghurt naturell

🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Vend inn persilladen og 1 ss smør i couscousen når den er ferdigkokt.
- 3 **Bakte grønnsaker:** Skyll auberginen, og skyll og rens paprikaen. Skrell løken. Kutt auberginen i store terninger, og paprikaene og løken i båter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og det røkte chilikrydderet. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 4 **Falafler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek falaflene i omtrent 8 minutter under omrøring, eller til de er gjennomvarme.
- 5 **Servering:** Skyll og grovhakk persillen. Vend de bakte grønnsakene og persillen inn i den ferdigkokte couscousen, og smak til med olivenolje, salt og pepper, eller server det hver for seg. Server yoghurten til retten.