



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wrap med falafel, spinatsalat og ajvar

Spinatsalat

½ fed hvidløg
½ pk koriander, frisk
½ dl yoghurt naturel
½ tsk spidskommen
50 g babyspinat

Grønt

½ stk rødløg
125 g cherrytomater

Tortilla-wrap

4 stk tortilla-wraps

Falafler

300 g falafel

Servering

1 pose ajvar

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Du kan også varme tortillas i microovn, så skal du ikke tænde ovnen.
2. **Spinatsalat:** Pil og hak hvidløg fint. Skyl og hak koriander groft. Kom yoghurt i en lille skål og rør sammen med hvidløg, koriander, spidskommen og lidt salt. Bland derefter spinaten i dressingen.
3. **Grønt:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skyl og halvér cherrytomaterne.
4. **Tortilla-wrap:** Pak tortillas ind i stanniol og varm dem ca. 5-7 min. i ovnen. I mikroovn skal de have ca. 20 sek. pr stk. uden stanniol.
5. **Falafler:** Varm en pande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg falaflerne i 4-5 min. til de har en gylden skorpe.
6. **Servering:** Fyld wraps med spinatsalat, grønt, falafler og top med ajvar.