



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Falafler i frisk æble/dildsalat med hjemmelavet tzatziki og pitabrød

Æble/dildsalat

½ stk skoleagurk
½ pose radiser
1 stk æble
1 stk hjertesalat
½ pk dild, frisk
½ stk rødløg
½ stk citron
1 spsk olivenolie ^b
½ tsk sukker ^b

Tzatziki

½ stk skoleagurk
½ fed hvidløg
1 dl græsk yoghurt
½ pk dild, frisk
½ stk citron

Falafler

300 g falafel

Pitabrød

2 stk pitabrød

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Æble/dildsalat:** Skyl hele agurken, radiser, æble, hjertesalat og alt dilden. Skær æble, radiser og halvdelen af agurken i tynde skiver. Del salaten i grove stykker og hak dilden fint. Pil og skær rødløg i tynde skiver. Læg alle grøntsagerne og halvdelen af dilden i en serveringsskål. Pres saften fra citron i en lille skål og bland med olivenolie og sukker. Vend dressingen i salaten.
3. **Tzatziki:** Riv resten af agurken på den grove side af et rivejern. Pres så meget væde som muligt ud af den revne agurk. Pil og pres hvidløg. Bland agurk, yoghurt, hvidløg og resten af dilden i en skål og smag til med olivenolie, citronsaft, salt og peber.
4. **Falafel:** Varm falaflerne i ovnen i 10 min.
5. **Pitabrød:** Fugt pitabrødene let med lidt vand og lun dem i ovnen i 4-6 min. før servering.
6. Kom de lune falafler i æble/dildsalaten og servér med tzatziki og pitabrød til.