



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Falafler med hjemmelaget ertemole, spinatpoteter og jalapeñosalsa

## Spinatpoteter

350 g poteter  
50 g spinat

## Falafler

1 pakke falafler

## Ertemole

1 stk hvitløksfedd  
¼ stk jalapeño  
½ bunt koriander  
1 pakke grønne erters  
½ stk sitron  
🏠 1 ss olivenolje  
🏠 3 ss vann

## Jalapeñosalsa

¼ stk rødløk  
½ bunt koriander  
1 stk tomat  
¾ stk jalapeño  
½ stk sitron  
🏠 1 ss olivenolje

## Servering

1 pakke lett urtedressing

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Spinatpoteter:** Skyll og kutt potene i to. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og møre. Skyll og tørk spinaten. Vend spinaten inn i potetene når de er ferdigstekte.
- 3 **Falafler:** Fordel falaflene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek falaflene i stekeovnen i omtrent 10 minutter.
- 4 **Ertemole:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og finhakk hele jalapeñoen. Skyll, rist og finhakk korianderen. Ha ertene, hvitløken, saften fra halve sitronen, 1 ss olivenolje, 3 ss vann, ønsket mengde av ¼ jalapeñoen og halvparten korianderen i en beholder. Kjør sammen ingrediensene til en jevn røre med en stavmikser. Tilsett litt mer vann om det trengs. Smak til med salt og pepper. Ha ertemolen over i en skål.
- 5 **Jalapeñosalsa:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen rødløken, tomattingene, resten av jalapeñoen, resten av korianderen og 1 ss olivenolje. Smak til med litt saft fra sitronen, salt og pepper.
- 6 **Servering:** Server falaflene med ertemolen, spinatpotetene, jalapeñosalsaen og urtedressing.

**Tips fra kokken:** De grønne ertene kan vendes inn i potetene om du ikke ønsker å lage en ertemole. Spinaten kan vendes inn i salsaen, for en frisk salat.