



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Falafler med varm perlecoussalat, servert med yoghurt og ajvar

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk squash
1 stk rød paprika
1 stk tomat
1 stk rødløk
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

Perlecoussalat

125 g perlecoussous
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke tyrkisk krydder
1 bunt bladpersille
🏠 ½ ss smør

Falafler

1 pakke falafler

Tilbehør

1 pakke ajvar
150 g yoghurt naturell

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll squashen, paprikaen og tomaten. Rens paprikaen, og skrell rødløken. Kutt squashen i to på langs, og deretter i skiver. Kutt paprikaen i grove biter. Kutt rødløken og tomaten i båter. Ha grønnsakene i en ildfast form, eller på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, kryddermiksen med fennikel og litt salt. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Perlecoussalat:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Vend inn grønnsaksbuljongen, det tyrkiske krydderet og ½ ss smør i den ferdigkokte couscousen.
- 4 **Falafler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek falaflene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme og har fått en gyllen stekeskorpe.
- 5 **Perlecoussalat, fortsettelse:** Skyll og finhakk persillen. Bland den ferdigkokte couscousen med persillen og de ovnsbakte grønnsakene.
- 6 **Tilbehør:** Server ajvaren og yoghurten til retten.

Tips fra kokken: Bland litt av det tyrkiske krydderet i yoghurten for ekstra smak.