

**INGREDIËNTEN**

1 pakje Garden Gourmet  
spinaziefalafel

350 g Griekse yoghurt

250 gram zelfrijzend bakmeel

1 limoen

1 rode ui

1 vlezige rijpe tomaat

1 bosje platte peterselie

½ granaatappel

zout, peper, olijfolie

 **4 PORTIES** **GEMAKKELIJK**

Garden Gourmet presenteert u een recept van chef-kok Wim Ballieu! Op het menu staat een Falafel naan wrap, klaar in 15 minuten. Klaar om het recept te maken?

**BEREIDING****1. Begin met het bereiden van de naanbroodjes**

Meng de Griekse yoghurt en het zelfrijzend bakmeel tot er een soepel deeg ontstaat. Vorm kleine balletjes van het deeg en druk ze plat om de vorm van het brood te krijgen. Kook ze in een pan met olijfolie.

**2. Kook de falafels**

Kook vervolgens de spinaziefalafels in een geoliede pan gedurende 6 tot 8 minuten tot ze zeer knapperig zijn.

**3. Bereid de vulling voor**

Pel ondertussen de rode ui en ontpit de tomaat. Snijd vervolgens alles in blokjes. Verzamel de granaatappelpitjes, hak de platte peterselie fijn en meng alles met de tomaat en ui. Breng op smaak met zout en peper.

**4. Maak de saus**

Meng voor de saus de overgebleven Griekse yoghurt met het sap en de schil van een limoen.

**5. Bereid je voor en geniet ervan!**

Doe als laatste de spinaziefalafels, groenten en als laatste de saus in de naanbroodjes.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**