

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Classic Falafel

200g rucola

4 mini-komkommers

1/4 rode kool

200 g geraspte wortelen

100 g veganistische feta

Knoflooksaus

200 g houmous

4 XL pita's

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Dit vegan recept van pita's gevuld met groenten, hummus en onze Falafel is een perfecte toevoeging voor een zomerse picknick!

BEREIDING

1.

Bak de Falafel volgens de op de verpakking aangegeven bereidingswijze.

2.

Grill de pita's 2 minuten per kant of tot ze goed warm zijn.

3.

Snijd de komkommers in plakjes, rasp de wortels en hak de rode ui fijn.

4.

Combineer de pitabroodjes met de rucola, komkommers, kool, wortelen en feta.

5.

Voeg een flinke lepel hummus toe aan de pita en leg de Falafel erop.

6.

Werk af met wat romige vegan knoflookmayonaise en bind je falafelbroodjes vast met het touwtje om hun vorm te behouden!

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