

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 pack Garden Gourmet Falafel
200 g couscous
100 g verse babyspinazie
1 bosui
100 g granaatappelpitjes
wat melasse van granaatappel
4 eetlepels extra vierge olijfolie
1 eetlepel harissa
wat citroensap
wat verse munt
zout en peper

Deze salade is perfect voor een licht diner, een smakelijke lunch of om altijd te delen met vrienden! Geef je gebruikelijke salade wat pit met dit veganistische recept!

BEREIDING**1. Meng olijfolie door de ongekookte couscous en giet hierna kokend water op de verpakking**

Meng met je vingertoppen een paar eetlepels olijfolie door de ongekookte couscous. Giet kokend water volgens het recept op de verpakking en laat het even intrekken.

2. Snijd de bosui en munt, maak de couscous los en breng op smaak

Snijd de bosui in dunne ringetjes en een paar takjes munt (blaadjes). Maak de couscous los met een vork en breng op smaak met citroenschil, sap, zout en peper en meng de lente-ui, munt, spinazie en granaatappelpitjes erdoor.

3. Maak de dressing

Meng de harissa met de granaatappelmelasse en het citroensap en de olijfolie tot een dressing.

4. Bak de Garden Gourmet Falafel en verdeel deze over de salade

Bak de Garden Gourmet Falafe rondom bruin volgens de instructies op de verpakking. Schep de salade in een kom. Verdeel de falafel erover en besprenkel met de dressing. Garneer extra met dun gesneden bosui en munt.

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