

## AINESOSAT

300 grammaa Hälsans Kökin falafeleja

1 punasipuli

1 dl etikkaa

2 dl sokeria

3 dl vettä

200 g maissia

150 g fetajuustoa

4 tortillaleipää

tuoretta korianteria

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  25 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Onko meksikolaisen ruoan ystäviä paikalla? Kasvistacoihin sopivat erinomaisesti falafelimme. Kikherneistä tehdyt falafelit sopivat neutraalin makunsa ansiosta ateriaan kuin ateriaan.

## VALMISTUS

**1. Marinoitu sipuli**

Viipaloi sipuli ohuesti. Keitä vesi ja lisää etikka ja sokeri sekoittaen, kunnes sokeri on liuennut. Laita sipuli pannulle ja anna sen jäähtyä vähintään kaksi tuntia.

**2. Paista falafelit**

Paista falafelit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

**3. Valmista tacot ja tarjoile**

Levitä maissi ja fetajuusto tortillaleiville. Lisää falafelit ja paina niitä hieman haarukalla ja laita päälle marinoitua punasipulia ja hienonnettua korianteria.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**