

## AINESOSAT

100 g pesty sekasalaattia (esim. tammenlehti, rucola, punainen salaatti, lammassalaatti, punajuuri ja endiivi)

75 g granaattiomenan siemeniä tai puolikas granaattiomena

4 tuoretta viikunaa

4-6 päivämäärää

30 g pekaanipähkinöitä

2 rkl kuivattuja karpaloita

1 pieni punasipuli

6 rkl extra-neitsytoliiviöljyä

2 rkl granaattiomenasiirappia

1-2 rkl balsamiviinietikkaa

suola

pippuri

Hälsans Kök falafel

## RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

## Tarjoiluideoituksia

Herkullinen (pita)paahdoleivän ja valitsemasi hummuksen kera.

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  20 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPU

Tämä kasvisseppelesalaatti Hälsans Kökin falafeleilla on kaunis, jaettava herkku jouluillalliselle.

## VALMISTUS

**1. Valmista raaka-aineet**

Leikkaa taatelit paloiksi, viikunat kuutioiksi ja hienonna pekaanipähkinät karkeasti. Valmistele karpalot ja granaattiomenan siemenet.

**2. Valmista kastike:**

Pilko sipuli mahdollisimman hienoksi ja sekoita vispilällä oliiviöljyn, granaattiomenasiirapin ja balsamiviinietikan kanssa hyvin sekoittuvaksi. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.

**3. Salaattiseppeleen valmistus**

Varmista salaattipyyhkeellä (jos olet itse pessyt) että salaatti on kuivaa ja tarjoile salaatti sepeleenä isolla lautasella.

**4. Koristele sepele**

Levitä taateleita, viikunoita, granaattiomenan siemeniä, pekaanipähkinöitä ja karpaloita sepelesalaatin päälle.

**5. Koristele ja tarjoile**

Paista falafelit juuri ennen tarjoilua pakkauksen ohjeen mukaan rapeiksi ja levitä salaatin päälle. Kaada päälle hieman kastiketta ja tarjoile loput erikseen.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI**