

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 seppele

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