

**ÖSSZETEVŐK**

🌿 4 ADAG

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegán Falafel  
200 g quinoa  
100 g friss bébispenót  
1 db újhagyma  
100 g gránátalmamag  
egy kevés gránátalmamelasz  
1 evőkanál extra szűz olívaolaj  
1 evőkanál harissa  
egy kis citromlé  
friss menta  
só és bors

Megkívántál egy quinoasalátát, de feldobnád valamivel ezt a finomságot? Egészd ki a Garden Gourmet Vegán Falafeljével, ami garantáltan elrepít a keleti konyha fantasztikus világába!

**ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK****1. Főzzük meg a quinoát!**

Alaposan mossuk át a quinoát, hogy a külső keserű rétegtől megszabaduljunk. Ezután készítjük el a csomagolásán található utasítás szerint.

**2. Készítsük el a quinoasaláta alapját!**

Vágjuk vékony karikákra az újhagymát, és aprítsunk bele néhány mentalevelet. Villával keverjük meg a quinoát, ízesítsük citromhéjjal, -lével, sóval és borssal, majd dobjuk bele az újhagymát, a mentát, a spenótot és a gránátalmamagokat.

**3. Készítsük el a salátaöntetet!**

Keverjük össze a harissát a gránátalmamelasszal, a citromlével és az olívaolajjal.

**4. Állítsuk össze az ételt!**

A Garden Gourmet Vegán Falafeleket a csomagoláson található utasítás szerint süssük addig, amíg körös-körül barna nem lesz. Kanalazzuk a salátát egy tálra. Ezután tegyük rá a falafelt, és locsoljuk meg az öntettel. Díszítsük az ételt extra vékonyra szeletelt újhagymával és mentával.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**