



Falafel bowl met wortel en knoflookyoghurt

en dukkah pitachips



ca. 25min



2 personen

Falafel op een broodje kennen we allemaal al wel, dus wij dachten dat deze heerlijke balletjes misschien net zo lekker zouden smaken in een bowl. Samen met romige yoghurt met een vleugje knoflook, harissa wortels en tomaat kan er niets misgaan. Fijn gekruide, krokante pitachips maken deze verwennerij compleet. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 zakje harissa
- 1 pak volkoren pita's ¹
- 1 zakje dukkah ¹¹
- 1 teen knoflook
- 1 beker hangop ⁷
- 1 pakje falafel ¹¹
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 917kcal, vet 42.5g, koolhydraten 90.5g, eiwit 34.0g



1. Wortels garen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel**, snijd in blokjes en doe met de **helft van de harissa**, 1tl honing en een snuf zout in een kleine kookpan. Voeg net zoveel water toe tot de **wortel** bedekt is. Leg een deksel op de pan en laat ca. 7min zachtjes koken. Neem de deksel van de pan en laat op medium-hoog vuur ca. 8min koken, tot het water verdampt is.



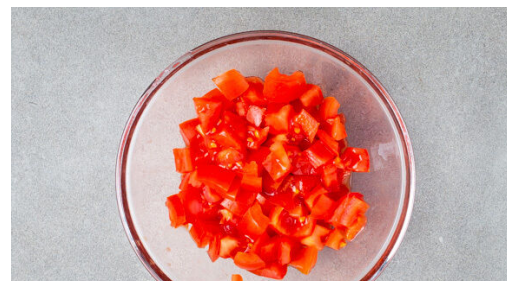
4. Falafel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **falafel** in ca. 4min rondom goudbruin.



2. Pitachips bakken

Snijd de **pita's** doormidden, en snijd dan elke helft in **4 driehoeken**. Hussel om met 2el olijfolie, een flinke snuf zout en de **helft van de dukkah**. Verdeel de **pitachips** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak ze in het midden van de oven in 8-11min krokant.



5. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes en meng ze met een snuf zout.



3. Yoghurt afmaken

Pel en rasp of hak de **knoflook** fijn. Meng de **hangop** met de **helft van de knoflook** (of meer naar smaak), 1/2tl zout en een snuf peper.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **hangop** over kommen of schalen en verdeel de **wortel**, de **tomaten** en de **falafel** erover. Bestrooi met de **rest van de dukkah** en serveer met de **pitachips**.