



## Libanese broodsalade met falafel

met verse kruiden en sumak-citroendressing



ca. 25min



2 personen

Wij zijn dol op Libanese broodsalade, ook wel bekend als fattoush. Je maakt vandaag een makkelijke versie, met snelle pitacROUTONS en onze kant-en-klare falafel. Zelf snijd je nog wat verse groenten en maak je een heerlijke dressing met citroen en sumak. Gezond, lekker en binnen een halfuurtje op tafel!



### Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 pak volkorenpita <sup>1</sup>
- 250g cherrytomaten
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 20g verse kruidenmix: koriander & platte peterselie
- 1 pakje falafel <sup>11</sup>
- 1 citroen
- 1 zakje sumak

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

#### Allergenen

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

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 33.5g, koolhydraten 85.1g, eiwit 23.4g



#### 1. Knoflookolie maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn, of druk door een knoflookpers. Meng de **helft van de knoflook** met 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



#### 4. Falafel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **falafel** in 4-5min rondom goudbruin en bestrooi met zout en peper naar smaak.



#### 2. PitacROUTONS roosteren

Snijd de **pita's** elk in 8 driehoeken en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **knoflookolie** en rooster het **brood** ca. 5min in de oven, tot het goudbruin en knapperig is.



#### 5. Dressing kloppen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van de **citroenrasp**, de **rest van de knoflook**, de **sumak**, **2el citroensap**, **2el olijfolie** en **2 el water**. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



#### 3. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Hak de **peterselie** en **koriander incl. steeltjes** grof.



#### 6. Salade mengen

Meng de **cherrytomaten**, **komkommer**, **ui** en **gehakte kruiden** met de **falafel** en de **dressing** en schep de **pitacROUTONS** erdoor. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **broodsalade** over de borden en serveer.