



Falafelwraps met frisse tahinisaus

en tomatensalsa met dille



ca. 20min



2 personen

Falafel, inmiddels een streetfood-klassieker, kun je op eindeloos veel manieren bereiden. Maar vandaag blijven we dicht bij het origineel: falafelballetjes met tahinisaus, met een frisse salade en een fruitige salsa met tomaat, komkommer, dille en koriander erbij - en bijna net zo snel klaar als bij een foodtruck!

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 zakje tahini ¹¹
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 minikomkommer
- 1x babyromanasla
- 2 tomaten
- 1 pakje falafel ¹¹
- 20g verse kruidenmix: koriander en dille
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- bakplaat met bakpapier

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

Kooktip

Je kunt tortillachips bakken van de overgebleven wraps. Snijd de wraps in stukjes en besprenkel met olie en zout en bak ze op 180°C in ca. 8min krokant.

Allergenen

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

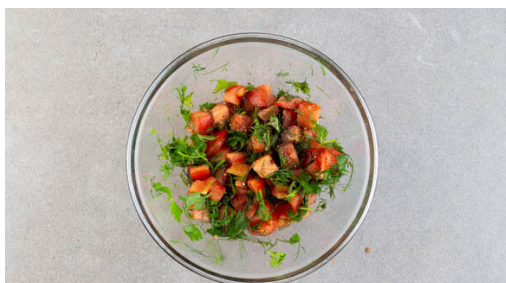
Voedingswaarde per portie

calorieën 735kcal, vet 39.9g, koolhydraten 69.7g, eiwit 22.7g



1. Tahinisaus maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pers de **citroen** uit. Meng **1el citroensap** met de **helft van de tahini**, de **Griekse kruidenmix** en een snuf zout en peper. Voeg beetje bij beetje 3el water toe en roer tot de saus glad is. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in dunne repen.



4. Salsa maken

Hak de **koriander** en de **dille incl. steeltjes** fijn. Meng de **kruiden** met de **tomaten** met 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



2. Salade snijden

Snijd de **babyromana** in dunne reepjes, verwijder de stonk. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes.



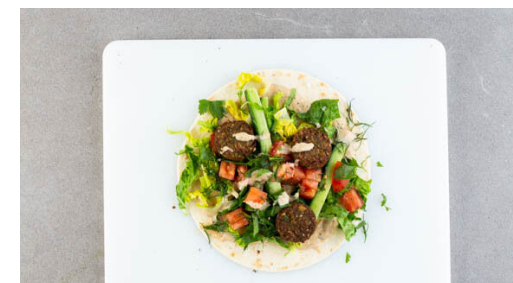
5. Wraps opwarmen

Leg **4 wraps** op een bakplaat met bakpapier en warm 2-3min op in de oven (**zie kooktip, links**).



3. Falafel opwarmen

Halveer de **falafelballetjes** en verwarm ze 4-5min op een rooster in de oven.



6. Wraps afmaken

Bestrijk de **wraps** elk met **1-2tl tahinisaus** en vul met de **falafel**, **komkommer**, **salade** en de **salsa**. Vouw de **wraps** dicht. Meng **1-2tl citroensap**, 1-2tl olijfolie en een snuf zout en peper en meng met de **rest van de salade**. Snijd de **rest van de komkommer** in blokjes, voeg toe aan de **salade** en serveer de **salade** bij de **falafelwraps**.