

## INGREDIENSER

380 gram Hälsans Kök Falafel  
200 g rucola/grønt egebladssalat  
4 mini agurker  
1/4 rødkål  
200 g revne gulerødder  
100 g vegansk fetaost  
hvidløgsauce  
200 g hummus  
4 XL pitabrød



4 SERVERING



20 MIN



LET

Denne veganske opskrift på pitabrød fyldt med grøntsager, hummus og Hälsans Köks Falafels er bedre til en solrig picnic!

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

**1. Kog falafel**

Tilbered Hälsans Köks Falafel efter metoden vist på pakken.

**2. Rist pitabrødet**

Grill pitabrødene i 2 minutter på hver side, eller indtil de er gennemvarme.

**3. Forbered dine grøntsager**

Skær agurkerne i skiver, riv gulerødderne og hak rødløget fint

**4. Saml grøntsager i pitaerne**

Saml pitabrødet med rucola, agurk, kål, gulerødder og fetaost.

**5. Tilsæt hummus og falafel**

Hæld en god klat hummus sammen med 6 falafelkugler

**6. Den sidste touch på pitten**

Afslut med noget cremet vegansk hvidløgsmayo, og brug snor til at binde dine falafelruller sammen for at holde deres form!

**SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK**