

ŚWIĄTECZNA SAŁATKA W KSZTAŁCIE WIĘŃCA Z FALAFELEM

SKŁADNIKI

4 PORCJE

20 MIN

ŁATWY

1 opakowanie WEGAŃSKI FALAFEL
Garden Gourmet

100 gram ulubionej sałaty lub
gotowego miksów sałat

75 gram pestek granatu lub
połowa granatu

4 świeże figi średniej wielkości

4-6 daktyli

30 gram orzechów pekan

2 łyżeczki suszonej żurawiny

1 mała czerwona cebula

6 łyżeczek oliwy z oliwek

2 łyżeczki syropu z granatu /
grenadyny

1-2 łyżeczki octu balsamicznego

Trochę soli

Trochę czarnego pieprzu

Ta sałatka z Wegańskim Falafelem Garden Gourmet stanowi piękny element świątecznej kolacji, wygląda nieszablonowo na świątecznym stole i świetnie nadaje się do dzielenia się nią z najbliższymi!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ DEKORACJE

Daktyle pokrój na kawałki, figi na ćwiartki, a orzechy pekan grubo posiekaj. Przygotuj żurawinę i pestki granatu.

2. ZRÓB DRESSING

Posiekaj cebulę tak drobno, jak to możliwe i wymieszaj z oliwą z oliwek, syropem z granatów i octem balsamicznym za pomocą trzepaczki, aż wszystkie składniki się połączą. Dodaj sól i pieprz do smaku.

3. UŁOŻ BAZĘ WIĘŃCA Z SAŁATY

Upewnij się, że sałata jest sucha i ułóż ją w kształt wieńca na ładnym dużym talerzu.

4. UDEKROUJ WIANEK OZDOBAMI

Na sałatce rozłóż daktyle, figi, pestki granatu, orzechy pekan i żurawinę.

5. UPIECZ FALAFELE, UDEKORUJ NIMI WIANEK I GOTOWE. SMACZNEGO!

Tuż przed podaniem upiecz Wegańskie Falafele Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż kotleczki będą chrupiące, a następnie ułóż je na sałatce. Na koniec skrop wcześniej przygotowanym dressingiem.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**