

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök falafel

200 g quinoa

60 g babysinat

80 g cherrytomater

80 g revne gulrøtter

60 g kokte edamames

10 g gresskarfrø

30 g bringebær

5 ss ekstra jomfru olivenolje

3 ss eplecidereddik

Salt og pepper

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  20 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Salater er perfekte for sommer, det vet vi. Men hva med en vri ved å legge til falafel og presentere den i en vakker krukke? 100% vegansk! Prøv det!

## FREMGANGSMÅTE

### 1. Stek falafler og kok quinoa

Forbered Hälsans Kök falafels i henhold til instruksjonene på emballasjen. Kok quinoa i henhold til instruksjonene på pakken (eller kjøp tilberedt).

### 2. Kutt tomatene

Skjær cherrytomatene i to.

### 3. Lag bringebærdressingen

Knus bringebærene med en gaffel og tilsett olivenolje og eddik. Krydre og bland.

### 4. Samle fatet i en krukke

Hell vinaigrette i bunnen av krukken. Deretter quinoa, edamame, gulrot, falafel og cherrytomater. Fullfør spinatblader og gresskarfrø.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**