

Falafelit uunijuuresten ja fetakastikkeen kanssa

10 hengelle

1,3 kg falafel-pyöryköitä
1,3 kg uunijuures-sekoitusta
25 g hunajaa
4 g timjamia
1 kg kermaviiliä
400 g fetajuustoa
2-3 kpl valkosipulinkynsiä
40 g tuoretta tilliä
2 kpl sitruunan mehua ja raastettua kuorta
Lisäksi: rypsiöljyä, suolaa, mustapippuria

Mausta juurespölkyt hunajalla, timjamilla, öljyllä, suolalla ja mustapippurilla. Paahda 220°C-asteisessa uunissa. Yhdistä kermaviili ja murusteltu fetajuusto. Purista joukkoon valkosipulinkynnet. Hienonna joukkoon tilli. Mausta sitruunamehulla, raastetulla sitruunan kuorella ja mustapippurilla. Paista falafel-pyörykät rapeiksi pannulla rypsiöljyssä. Tarjoa falafelit uunijuuresten ja fetakastikkeen kanssa.



LAGERBLAD FOODS