

Aubergineburger med falafel

Ingredienser

- aubergine
- cherrytomater
- agurk
- peberfrugt
- forårsløg
- falafler
- 1 avocado
- 3 spsk skyr eller creme fraiche
- 1 fed hvidløg
- salt og peber
- lidt citronsaft

Sådan gør du

1. Kom falaflerne på en pande.
2. Skær auberginen i skiver og kom også disse på panden.
3. Lav en guacemole ved at rive hvidløget, mose avocadoen, drysse med salt og peber, presse lidt saft fra citronen og vende det hele med skyr.
4. Skær grøntsagerne ud i skiver
5. Kom nu en aubergine på en tallerken, kom en klar guacemole på, grøntsagerne, læg falaflen og top den lille burger med en aubergineskive igen. Kom evt. en pind igennem dem. Det ser så fint ud ☐