

Linsepandekager med guacamole og falafler

Opskrift til 4 personer (8 pandekager)

[Se opskrift på linsepandekagerne her](#)

Hvis du vil lave syltede rødløg, så skal de trække 1-2 timer først. Ellers kan disse også købes færdiglavede.

Hvis du køber dig til falafler, tager det ikke mere end 10 minutter at varme dem. Hvis man ønsker at lave sine falafler selv, bliver det lidt mere omstændigt. Her har jeg en [nem og hurtig opskrift](#) samt en mere [ægte og autentisk falafelopskrift](#) som tager et døgn, da kikærterne skal udblødes.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

15 minutters trækketid for pandekagerne

Samlet tid

45 minutter (med købte falafler og syltede rødløg)

Ingredienser

Guacamole

- 1 avocado
- 2 spsk. creme fraiche
- 1 lille fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- lidt salt og peber

Falafler

- 12 falafler cirka

Syltede rødløg

- 1 stort rødløg
- 1,5 dl eddike
- 0,5 dl sukker
- 0,5 dl vand

Fyld

- 1 bønne cherrytomater
- 1 pose rucola
- evt. 1 bundt persille

Sådan gør du

1. Hvis du vil lave falaflerne selv, er det dem du skal kaste dig over først. De syltede rødløg skal også trække en time eller to, så de skal også sættes over. Hvis du har købt dig til falafler, så start bare ved rødløgene:
2. Skær rødløg i tynde skiver og kom dem i et glas. I en gryde varmes sukker, eddike og vand op til sukkeret er smeltet. Hæld det over rødløgene i glasset og lad dem trække.
3. Lav dine pandekager, her skal linserne nemlig også stå og trække i kogende vand i 15 minutter. Imens kan du klargøre dit fyld:
4. Lav din guacamole ved at mose avocadoer, presse hvidløg og ellers blande det sammen med citronsaft, creme fraiche og salt/ peber.
5. Varm dine falafler enten i ovnen eller på en pande.
6. Skyl rucola og dup det tørt, skær tomater i halve.
7. Tag et par pandekager på en tallerken, smør dem med guacamole. Kom rucola, falafler og tomater over samt lidt syltede rødløg og persille.