

Mexisalat med falafler

Opskrift til 2

Hvis du ønsker syltede rødløg og ikke har dem på lager i forvejen, skal disse laves først. Da de skal trække en times tid. De kan dog også undlades.

Samlet tid

1 time med de syltede rødløg

Ingredienser

Syltede rødløg

- 1 lille rødløg
- 1 dl eddike
- 0,5 dl vand
- 1/3 dl sukker

- 1 majscolbe
- 6-8 falafler
- 1/2 spidskål
- 10 cherrytomat
- 1/3 af en agurk
- 1 avocado
- en god håndfuld fetaost
- 1/2 lime
- en god håndfuld nachos

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. lys sirup
- 1 spsk. limesaft
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- et godt nip stødt koriander
- 1/2 tsk. paprika
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave dine syltede rødløg: snit løg og kom i et glas. Kog eddike, sukker og vand op til sukkeret er smeltet. Hæld det over dine rødløg og lad det trække i mindst en times tid.
2. Fjern bladene fra majscolben og kog den i 15-20 minutter. Skær efterfølgende majsene fra colben.
3. Steg falaflerne sprøde på en pande eller bag dem i en ovn.
4. Bland dressing sammen i en skål
5. Rengør grøntsagerne og snit spidskål fint, skær cherrytomater, agurk og avocado i mindre stykker, lime i kvarte og smuldr din feta.
6. Bland nu det hele sammen i skåle: grøntsagerne, de syltede rødløg, falaflerne, fetaosten, knus

nachos hen over og kom dressingen ved. Evt. en skefuld creme fraiche og frisk koriander også.