

# Naanwrap med falafler

Se opskriften på de [ovnbagte falafler her](#)

## Ingredienser

### Naan

- 1,5 dl lunkent vand
- 200-250 g hvedemel
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 2 tsk. bagepulver
- Nigellafrø til at drysse over til sidst

### Tzatziki

- 300 g. græsk yoghurt
- 1/2 agurk
- 1 lille fed hvidløg
- 2 spsk. limesaft eller citron saft
- salt og peber

### Grønt

- Peberfrugt
- Frisk koriander eller persille
- Rødløg
- Avocado
- Evt. frisk chili

## Sådan gør du

Lav falaflerne først, hvis ikke du har købt dig til disse

### Brød

1. Kom ingredienserne til brødene i en skål og rør det godt sammen. Jeg bruger røremaskine, men dejen kan godt æltes sammen i hænderne.
2. Kom lidt mel på bordet. Del dejen i 4-6 alt efter størrelse, rul hver enkelt flade
3. Steg dem enkeltvis i olie på en pande. Drys med nigellafrø.

### Tzatziki

1. Hak agurk i små tern, riv hviløg og pres lime hen over
2. Bland det hele med græsk yoghurt og smag til med salt

## Snit grønt og saml

1. Smør brødene med tzatziki
2. Kom de ovnbagte falafler på
3. Top med de grønne friske ting