

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