

Pita med falafler

Opskrift til 6 styks

Tiden er sat ud fra at der skal laves dips og ellers kun varmes og gøres klar. Vil du have syltede rødløg til, så skal disse laves som det første. De har godt af at trække, og gerne 1-2 timer inden. Her er en opskrift på [creme fraiche dressing](#). Her er en på [haydari](#)

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 6 pitabrød
- 1 pakke falafler
- 1 portion haydari
- 1 portion creme fraiche dressing
- 200 g rødkål
- 1 agurk
- 2-3 tomater
- 1 portion syltede rødløg

Sådan gør du

1. Start med at lave dine dips:
2. Til din haydari skal peberfrugterne bages i ovnen i små 10 minutter og så skal det hele ellers blendes.
3. Imens peberfrugterne bager, kan du blande din creme fraiche dressing
4. Snit rødkål fint (jeg bruger et mandolin jern) og skær agurk og tomater i skiver
5. Hvis du bruger rå rødløg, skal disse skæres i tynde ringe. Hvis du vil have syltede rødløg skal disse laves som det første, og gerne nogle timer inden. De har godt af at trække.
6. Kom de frosne falafler i ovnen (som stadig er varm efter peberfrugterne) giv dem 10 minutters tid. De sidste 2 minutter kan du komme pitabrødene ind.
7. Så skal de ellers samles og så er der mad.