

Snasket salat med falafler og majs

Opskrift til 3-4 som måltidssalat

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 stor romainesalat
- 2 majscolber
- 1,5 avocado
- 1/2 rødløg
- 10 cherrytomater
- 1 lille håndfuld persille
- 1 lille håndfuld fetaost eller salatost
- 9 små falafler (eller hvad I synes)
- 2 spsk. græskarkerner

Dressing

- 3 spsk. mayonaise
- 1 spsk. æbleeddike
- godt med salt og peber
- 1 spsk. sød sennep
- 1 tsk. sød paprika
- 1 nip cayennepeber eller chilipulver
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Sæt en gryde over med kogende vand + lidt salt, pil bladene af majscolberne. Knæk dem i halve og kog dem i vandet i 15-20 minutters tid. Kom dem efterfølgende på en grillpande og skær majs af colben, gerne i større stykker.
2. Bland dressing sammen i en skål
3. Steg falafler på en pande
4. Skyl salat, kom det på et fad
5. Skær avocado i skiver, hak persille og snit rødløg i ringe
6. Halver cherrytomater
7. Saml din salat med de grillede majs, dressing, de stegte falafler, avocado, persille, rødløg, feta og cherrytomater. Drys til sidst med græskarkerner.