Surinaams broodje met falafel

4 pers. | 20 min. | 790 kcal p.p. | Vega

Een goedgevuld broodje waar je trek van krijgt. Het Surinaamse broodje van Bakkerij de Jong vormt de basis voor warme falafel, knapperige groenten en een frisse dilledip. De zachte structuur van het brood en de stevige vulling vullen elkaar mooi aan. Makkelijk om te maken, lekker om in te bijten en vooral gewoon een heel goed broodje.

Ingredienten

Voor het broodje:

- 4 Surinaamse broodjes
- 320 gr falafel
- ½ komkommer
- 100 gr radijs
- 200 gr Romaine sla

Voor de saus:

- 200 gr Griekse yoghurt
- 1 el verse dille, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt of geperst
- 1 tl citroensap
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Begin met de dille-yoghurtdip. Meng de Griekse yoghurt met de fijngehakte dille, knoflook en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Zet de dip bij voorkeur 15 tot 30 minuten in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Was ondertussen de komkommer, radijs en Romaine sla. Snijd de komkommer in dunne plakjes en de radijs in partjes. Verwijder de harde onderkant van de Romaine sla en maak de bladeren los.

Bereid de falafel volgens de aanwijzingen op de verpakking, zodat deze goed warm en lekker krokant is.

Verwarm ondertussen de Surinaamse broodjes in de oven tot ze aan beide kanten licht goudbruin zijn.

Vouw de warme broodjes voorzichtig open en vul ze met de Romaine sla, komkommer en radijs. Verdeel de warme falafel over de broodjes en maak af met een flinke lepel frisse dille-yoghurtdip.

Serveer alles als de broodjes nog lekker warm zijn.

Een recept van: Bakkerij de Jong B.V. | info@bakkerijdejongalmere.nl | 0365 32 94 72 | bakkerijdejongalmere.nl