

# WRAPS MET FALAFELBALLETJES EN TZATZIKIDRESSING



SOYPRO®  
12 vegetarische falafelballetjes

DÉLIPAIN®  
4 wraps

¼ rode spitskool

¼ kropsla met kluit

1 gele paprika

1 rode paprika

2 tomaten

1 rode ui

MILSANI®  
200 g natuuryoghurt op  
Griekse wijze

EL CULTIVADOR®  
5 el culinaire olijfolie

½ komkommer

1 teentje knoflook

REGALO®  
1 el citroensap

enkele takjes verse munt  
peper en zout



**ALDI**



4 personen



20 minuten

Ontdek meer recepten op  
[www.aldi.be](http://www.aldi.be)



# WRAPS MET FALAFELBALLETTJES EN TZATZIKIDRESSING



1 Pluk de blaadjes van de kropsla, spoel, verwijder de harde nerven en snijd in repen. Meng 2 eetlepels olijfolie door de sla en kruid af met peper en zout. Was de spitskool en snijd in reepjes. Was de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd in blokjes. Was de paprika's, verwijder de steeltjes en zaadlijsten, halveer en snijd in fijne ringetjes. Pel de ui en snijd in fijne ringetjes. Schil de halve komkommer en verwijder de zaadlijsten.

2 Meng de yoghurt, het citroensap en 1 eetlepel olijfolie voor de dressing. Rasp de komkommer fijn en laat uitlekken in een zeef. Pel de knoflook en pureer met een lookpers of met het vlakke deel van je mes. Pluk de blaadjes munt van hun steeltjes en hak fijn. Voeg de knoflook, munt en komkommer toe aan de dressing. Roer en breng op smaak met peper en zout.

3 Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een pan op een matig vuur. Bak de balletjes tot ze goudbruin zijn. Verhit een pan zonder vetstof en warm de wraps er kort in op.

4 Beleg daarna telkens met wat sla. Verdeel de spitskool, uiringen, tomaat en paprika over de wraps. Leg er telkens drie balletjes op. Werk af met de dressing. Rol de wraps op of vouw dubbel. Kruid af met peper en zout en serveer lauwwarm.

LEKKER met

