



Romige fetadip met pistachenoten, watermeloen, falafel en pitabrood



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 2 pakken feta
- 100 gram volle Griekse yoghurt
- 1 limoen (geraspte schil)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel piment d'Espelette (of chilipoeder)
- 2 eetlepels muntblaadje (fijngesneden)
- 2 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)
- 3 eetlepels pistachenoten (grof gesneden)
- 1/2 kleine watermeloen (in blokjes)
- 1 pak falafel
- 4 pitabroodjes

Bereidingswijze

- 1.** Doe de feta in een keukenrobot met de yoghurt en de limoenschil. Begin te mixen en giet er beetje bij beetje de olijfolie bij. Blijf mixen tot de feta romig en luchtig is. Spreid de feta uit op een schaal. Verdeel hierover de piment d'Espelette, de munt, de bladpeterselie, de pistachenoten en de watermeloen.
- 2.** Verhit de falafels zoals aangegeven op de verpakking en voeg toe.
- 3.** Gril de pitabroodjes of verwarm ze in een broodrooster/airfryer. Gebruik de pitabroodjes om te dippen.