



Φαλάφελ σε αρωματική κόκκινη σάλτσα (Shakshuka)

Μερίδες: 3 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-40 λεπτά

Φυλάσσουμε το φαγητό καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1 συσκευασία [Garden Gourmet Falafel](#)

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 πιπεριά Φλωρίνης, ψιλοκομμένη

1 κ.γλ. κύμινο

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

1 κ.σ. τοματοπελτέ

400 γρ. ντομάτα κονκασέ

200 ml νερό

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σως ταχίνι:

3 κ.σ. ταχίνι

χυμό από 1 λεμόνι

5 κ.σ. νερό

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

7-8 κλωναράκια κόλιανδρο, ψιλοκομμένο

- 1) Ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και μόλις κάψει ρίχνουμε τα [Garden Gourmet Falafel](#) και ψήνουμε για 7-9 λεπτά, μέχρι να ψηθούν ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές. Βγάζουμε σε ένα πιάτο και αφήνουμε στην άκρη.

- 2) Βάζουμε στο ίδιο τηγάνι τηγάνι 3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε το κρεμμύδι και την πιπεριά και σοτάρουμε για 7-8 λεπτά. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 1 λεπτό, ξύνοντας καλά τον πάτο του τηγανιού. Προσθέτουμε την ντομάτα κονκασέ, το νερό, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε 10-15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

- 3) Μόλις είναι έτοιμη η σάλτσα, ρίχνουμε τα [Garden Gourmet Falafel](#) και ανακατεύουμε πολύ απαλά για να μη σπάσουν. Ρίχνουμε σε μπολ όλα τα υλικά για τη σως ταχίνι και ανακατεύουμε πολύ καλά.

- 4) Σερβίρουμε μέσα με τη σως ταχινιού και φρέσκο κόλιανδρο.