

## Ανατολίτικο falafel με δροσερή sauce

### Υλικά

- 250g Μείγμα για Falafel Ανατολίτικο (Κωδ. 42731)
- 150g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)
- 100g Pita Sandwich Cream (Κωδ. 55133-S)
- ½ ματσάκι κόλιανδρος ψιλοκομμένος
- ½ ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος
- Λίγα φύλλα δυόσμου ψιλοκομμένα
- 1 τομάτα κομμένη σε κυβάκια
- 8-10 mini αραβικές πίτες
- Αλάτι
- Πιπέρι

### Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε το Μείγμα για Falafel Ανατολίτικο με το νερό και τη Σάλτσα Τομάτας Professional.
2. Προσθέτουμε το μαϊντανό και τον κόλιανδρο, ανακατεύουμε και αφήνουμε το μείγμα για περίπου 15 λεπτά.
3. Ανακατεύουμε την τομάτα με λίγο μαϊντανό και λίγο δυόσμο και αλατοπιπερώνουμε.
4. Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τηγανίζουμε σε φριτέζα για περίπου 1 λεπτό. Αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί.
5. Σερβίρουμε τα falafel σε mini αραβικές πίτες με μια κουταλιά από τις ψιλοκομμένες τομάτες, την Pita Sandwich Cream και λίγες φέτες κρεμμυδάκι.