Falafel

Knapperige gefrituurde balletjes van kikkererwten en verse kruiden. Buiten krokant, vanbinnen zacht en groen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	**15'**	**4**	**Voorgerechten & hapjes**

Ingrediënten

250 gr gedroogde kikkererwten (een nacht geweekt)

1 ui

3 teentjes look

1 bussel platte peterselie

1 handvol verse koriander

1 kl komijn

1 kl korianderpoeder

1 kl bakpoeder

zout en peper

zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Week de gedroogde kikkererwten minstens 12 uur in ruim koud water. Gebruik geen kikkererwten uit blik, die vallen uit elkaar.
2. Laat goed uitlekken en dep droog. Doe ze samen met de grof gesneden ui, look, peterselie en koriander in een keukenrobot.
3. Mix tot een grof, kruimelig deeg, maar niet tot een gladde puree.
4. Meng er de komijn, korianderpoeder, bakpoeder, zout en peper onder. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Rol met natte handen balletjes van ongeveer 3 cm.
6. Verhit de olie tot 170 graden en frituur de balletjes 3 à 4 minuten goudbruin.
7. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met tahinsaus.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**