

# FALAFEL

TIL: 4 PERS.  
TID: 45 MIN.



**SÆSON**  
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

200g tørrede kikærter (400g udblødte)

1 bundt persille

1 æg

1 løg

1 fed hvidløg

2 spsk. rasp.

1½ tsk. spidskommen

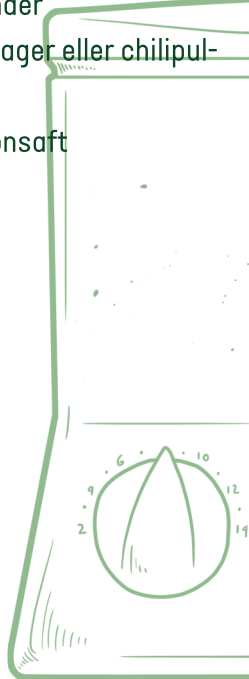
1 tsk. koriander

½ tsk. chiliflager eller chilipulver

2 spsk. citronsaft

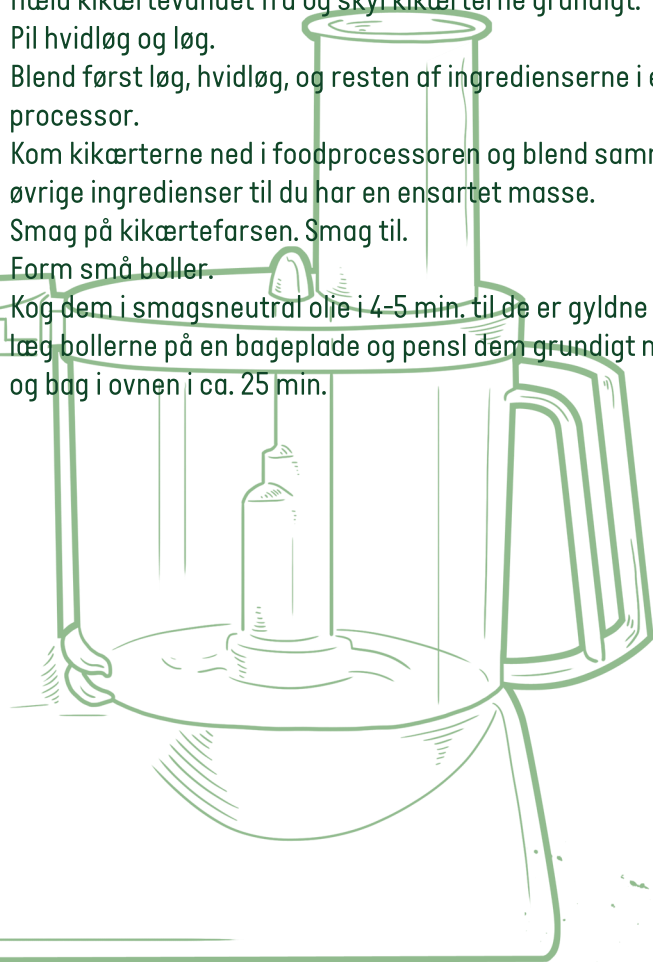
1 tsk. salt

Peber



## SÅDAN GØR DU

1. De tørrede kikærter sættes i blød i 2 liter koldt vand i 12-24 timer.
2. Hæld kikært vandet fra og skyl kikærterne grundigt.
3. Pil hvidløg og løg.
4. Blend først løg, hvidløg, og resten af ingredienserne i en foodprocessor.
5. Kom kikærterne ned i foodprocessoren og blend sammen de øvrige ingredienser til du har en ensartet masse.
6. Smag på kikært farsen. Smag til.
7. Form små boller.
8. Kog dem i smagsneutral olie i 4-5 min. til de er gyldne eller læg bollerne på en bageplade og pensl dem grundigt med olie og bag i ovnen i ca. 25 min.



## TIPS OG TRICKS

- Du kan også bruge kikærter fra dåse. Vær dog opmærksom på at de ikke kan koges, men skal bages i ovnen.
- Prøv falaflerne i pitabrød—det smager fremragende.
- Hvis du er frisk, så giv den gas med forskellige krydderier. Prøv med paprika, mynte eller andre urter.