

FALAFEL

TIL: 4 PERS.

TID: 45 MIN.


SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

200 g tørrede kikærter (400 g 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

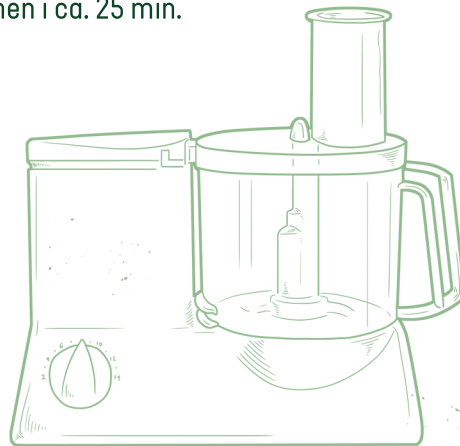
2 spsk. citronsaft

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 (undtagen kikærterne) i en foodprocessor.
5. Kom så 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.