



Kruidige falafel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram kikkererwten (gedroogd, niet uit blik)
2 uien (fijngesneden)
5 teentjes knoflook (geperst)
1 bosje bladpeterselie (grof gesneden)
1 bosje koriander (grof gesneden)
1 groene langer peper (zonder zaadjes, grof gesneden)
3 eetlepels kurkumapoeder
3 eetlepels komijnpoeder
2 eetlepels korianderpoeder
1 1/2 theelepels bakpoeder
peper en zout
frituurolie
3 citroenen

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kikkererwten in een grote kom, giet er voldoende water bij en laat ze 2 dagen weken. Giet het water weg en pureer de kikkererwten in een keukenrobot met de rest van de ingrediënten (behalve de olie en citroenen). Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Verhit de frituurolie tot 180 °C.
- 3.** Vorm met 2 lepels balletjes van het mengsel en frituur deze 3 à 4 minuten tot ze goudbruin zijn.
- 4.** Serveer met partjes citroen.