

Falafler

Opskrift til 25 stykker

Forberedelsestid

1 døgns tid

Tilberedelsestid

30 minutter

Ingredienser

- 300 g kikærter (målt inden de udblødes)
- 1 håndfuld frisk koriander
- 1 håndfuld persille
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 2 tsk. stødt koriander
- 2 tsk. stødt spidskommen
- 1 godt nip cayennepeber eller chilipulver
- 1 god tsk. salt + lidt sort peber
- 1/2 tsk. natron
- skal fra 1/2 citron + 2-3 spsk. af saften
- 2 spsk. mel
- 2 spsk. rasp
- 2 æg
- godt med olie til stegning, jeg brugte cirka 1 dl

Sådan gør du

UDBLØDNING AF KIKÆRTER

- Kom kikærterne i en skål og hæld koldt vand over dem. Lad dem stå til dagen efter. Skift gerne vandet en gang eller to undervejs. Skyl dem grundigt til sidst inden de bruges.

FALAFLER

- Nu skal selve falaflerne laves. Kom de udblødte og skyllede kikærter i en foodprocessor sammen med resterende ingredienser. Krydderurter skylles lige inden brug, og løg og hvidløg pilles. Løg skærer jeg i både inden de kommes i food processoren.
- Blend alle ingredienserne godt sammen.
- Tag en pande frem og kom rigeligt med olie på den. Det skal varmes godt op, ikke så det sprutter ud over det hele. Men når man kommer noget på panden, skal det alligevel boble godt op omkring det. Lav evt. en lille tester med en smule falaffeldej, for at se om din olie er klar.
- Form så små kugler, evt. med en spiseske op af din hånd. Læg dem ned i den varme olie. Giv falaflerne 2 minutters tid på hver side, ind til de er sprøde og gyldne hele vejen rundt.
- Lad dem dryppe af på en tallerken med køkkenrulle og spis ellers lune og sprøde.