

Falafler

Opskrift til 12 styks

Falafler som er bløde og saftige inden i og sprøde og fedtede uden på. Jeg synes de her falafler blev så gode.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 dåse kikærter
- 1 god håndfuld persille
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 spsk. stødt spidskommen
- 2 tsk. tørret koriander
- 1 god tsk. salt + lidt sort peber
- 1 æg
- 1/2 citron (saften)
- 1/2 dl mel eller havregryn, måske lidt mere - prøv dig frem og start med den halve dl
- 1/2 dl rasp
- 2-3 dl fritureolie (panden skal dækkes af et godt lag)

Sådan gør du

1. Dræn kikærterne og kom dem i en blender sammen med resterende ingredienser
2. Varm olien op og kom en god skefuld dej på pr. falafel, som formes i hånden, hvis dejen er for våd - tilsæt da lidt mere mel. De må endelig ikke blive for tørre, men skal selvfølgelig hænge sammen.
3. Giv dem et par minutter på hver side ved ret høj varme, skru derefter ned så de blot ligger ved lav-middelvarme og syder og bobler ind til de er gyldne
4. Læg dem over på en tallerken med køkkenrulle, så overskydende fedt suges fra