



## Falafel Homemade

### Ingrediënten (2-4 personen):

- 500 g gedroogde kikkererwten (géén blikerwten)
- 2 uien, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 1 bos peterselie, grof gehakt
- 1 bos koriander, grof gehakt
- 1 groene peper, zonder zaadjes, grof gesneden
- 2 el kurkuma
- 2 el komijnpoeder
- 2 el korianderzaad
- 1 tl bakpoeder
- olie om te frituren

### Bereiding:

- Laat de kikkererwten in ruim water 2 dagen in de koelkast weken.
- Pureer de uitgelekte kikkererwten met de rest van de ingrediënten (behalve de olie) en wat zout en peper in de keukenmachine. Proef of het mengsel goed op smaak is.
- Verhit de koolzaadolie in een pan of de frituurolie in een frituurpan tot 180 graden.
- Vorm met twee natte lepels bolletjes van de kikkererwtenpasta en frituur deze tot ze goudbruin en knapperig zijn.

The Sitting Chef – 2016

