

# Falafel

## Ingrediënten

- 1 kg kikkererwten
- 2 uien gesnipperd
- 5 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 bosje peterselie, grof gehakt (een groot bosje!)
- 1 bosje koriander, grof gehakt
- 1 groene peper zonder zaadjes, grof gesneden
- 3 eetlepels kurkuma
- 3 eetlepels komijnpoeder
- 2 eetlepels korianderzaad
- 1½ theelepel bakpoeder
- olie om te frituren

## Hulpmiddelen

- Keukenmachine
- Frituurpan

## Bereidingswijze

Voorbereiden:

Laat rauwe, gedroogde kikkererwten in ruim water 2 dagen weken in de koelkast.

Bereiden:

- Pureer de uitgelekte kikkererwten met de rest van de ingrediënten (behalve de olie) en wat zout en peper in de keukenmachine tot een pasta. Proef of de falafel goed op smaak is.
- Verhit de frituurolie in een frituurpan of wok tot 180 °C of tot een blokje brood goudbruin kleurt.
- Vorm met twee natte lepels bolletjes van de kikkererwtenpasta en frituur ze met 4-5 tegelijk goudbruin en knapperig.

## Tips

- Het gebruiken van gedroogde erwten is essentieel. Niet vervangbaar door gekookt kikkererwten uit de pot.
- In plaats van balletjes maken kun je er met behulp van vershoudfolie ook worsten van rollen. Een uurtje invriezen en dan plakjes van 1 ½ - 2 cm van snijden. De plakjes kun je in ruim olie goudbruin en knapperig bakken. Aan elke kan circa 2-3 minuten. De worsten laten zich ook handig invriezen voor later gebruik.