

## Ingrediënten

4 kopjes gekookte kikkererwten,  
2 geklopte eieren, 3 teentjes  
knoflook, fijn gesneden 1/2 kopje  
fijngesneden selderij, 1/2 kopje  
fijngesneden lenteui, 1 tl  
komijnpoeder, 3 el tahinpasta  
(sesampasta) 3 el bloem, 2 tl  
cayennepeper, wat zwarte peper,  
2 tl zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Arabisch

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Falafel

### Vorbereiding

Doe alle ingredienten in een Keukenmachine of blender en pureren tot gewenste dikte. Afhankelijk of je van fijn of grof houdt.

### Bereidingswijze

Alles goed laten afkoelen, dan met bebloemde handen van het mengsel balletjes maken van ca. 2-3 cm doorsnee. Licht bestrooien met bloem. Olie verhitten tot 180 C en de balletjes hierin frituren.

### Serveertips

Serveren in pitabroodjes met een fijngesneden komkommer, wat sla, rucola, dobbelsteentjes tomaat, eventueel wat pittige pepertjes. Lekker met knoflooksaus.

