

Ingrediënten voor 6 personen

2 blikken kikkererwten (a 400 gram) 3/4 zakje peterselie (30 g)
2 teentjes knoflook 4 eetlepels bloem 2 theelepels bakpoeder 2 theelepels gemalen komijn (djinten) mespunt chilipoeder 1 eetlepel citroensap Zout 1 doosje kerstomaatjes 1 kleine ui ca. 10 cm komkommer 6 shoarmabroodjes 1/4 zakje gemengde frisee sla

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Arabisch

Soort_gerecht: Vegetarisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Falafel

Vegetarische snack uit het Midden-Oosten.

Hulpmiddelen

Keukenmachine, keukenpapier

Bereidingswijze

Kikkererwten laten uitlekken en in keukenmachine doen. Blaadjes peterselie erboven van steeltjes knippen. Knoflook pellen en boven kom in vieren snijden. Bloem, bakpoeder, komijn, peterselie, chilipoeder, citroensap en zout toevoegen en alles tot gladde massa pureren. Van bonenpuree kleine balletjes draaien. Frituurpan verhitten tot ca. 160 C. Balletjes in porties ca. 5 minuten frituren en op keukenpapier laten uitlekken. Intussen tomaten wassen en in stukjes snijden. Ui pellen en in partjes snijden. Komkommer in blokjes snijden. Broodjes insnijden en in broodrooster kort laten kleuren. Broodjes vullen met sla, kikkererwtenballetjes, stukjes tomaat, komkommer en ui.

