

Falafel

Ingredienser til fire porsjoner:

- 2 desiliter tørka kikerter
- 1 sjalottløk
- 1 halv kinesisk hvitøk
- Noen kvaster persille
- Noen kvaster koriander
- 0,5 rød chili
- 1 teskje salt
- 1 teskje spisskummen
- 1 teskje bakepulver
- 4-5 spiseskjeer hvetemel eller kikertmel
- Olje til steking

Framgangsmåte:

Bløtlegg kikertene i godt med vann over natten, eller i minst åtte timer.

Sil av vannet og ha kikertene over i en kjøkkenmaskin. Skrell løk og hvitløk og ha i sammen med kikertene. Tilsett persille, koriander, chili, salt, spisskummen, og bakepulver.

La maskinen gå på middels hastighet en liten stund. Kikertene skal ikke finmales. Du må nok stoppe et par ganger for å dytte massen ned fra kantene med en slikkepott.

Tilsett én og én spiseskje mel. Når massen begynner å klebre seg sammen har du hatt i nok.

Overfør massen til en bolle som du dekker til med plastfolie og setter kaldt fram til steking.

Før steking former du boller av ønsket størrelse med hendene. Varm opp oljen til medium/høy varme i en stekepanne og stek falaflene.

Dytt de litt ned med en gaffel slik at de blir cirka én centimeter tykke. Stek på begge sider og server varme.