

Falafel

- 500 gram droge kikkererwten (24 uur weken)
- 1 ui.
- 4 tenen knoflook.
- Klein bosje grof gesneden platte peterselie.
- Klein bosje grof gesneden verse koriander.
- 2 theelepels zout.
- 1 ½ theelepel gemalen komijnzaad.
- 1 theelepel gemalen korianderzaad.
- 1 theelepel kurkuma.
- 1 theelepel cayennepeper.
- Sap van 1 limoen.
- 2 eetlepels maïzena.

Doe de ingrediënten beetje bij beetje in een keukenmachine en blender het fijn. Zet de massa een uurtje in de koelkast. Maak kleine bolletjes die je een beetje plat drukt. Bak deze in ruime olie (shallowfry).