

FALAFELS



Ingrediënten (voor 4 personen of 20 balletjes):

- 500 g kikkererwten of kikkererwtenmeel
- 1 sjalot
- 1,5 teentje look
- 1 takje munt
- enkele takjes koriander
- 1 koffielepel currypasta
- 2 snuifjes komijnpoeder
- 2 snuifjes chilipoeder
- enkele druppels koolzaadolie
- 1 snuifje zout
- 20 g gember
- 15 g sesamzaadjes
- enkele lepels [dressing](#) of [tzatziki](#)



Bereidingswijze:

- Laat de kikkererwten goed uitlekken.
- Mix de kikkererwten fijn tot een egale massa of gebruik kikkererwtenmeel.
- Pel de teentjes look en snij zeer fijn.
- Pel de sjalot en snij in grove stukken.
- Spoel de munt en de koriander en pluk de blaadjes van de takjes.
- Voeg de look, de stukken sjalot, de munt- en korianderblaadjes bij de kikkererwten samen met de currypasta en enkele druppeltjes olie en mix het geheel zeer fijn.
- Rasp het stukje gemberwortel fijn.
- Breng op smaak met zout, komijn, chili, gember en sesamzaadjes en mix het geheel nog even door zodat alles egaal gemengd is.
- Rol ongeveer 20 balletjes van het mengsel en bewaar ze enkele uren in de koelkast.
- Bak ze in een beetje koolzaadolie in de pan en dien op samen met de [dressing](#) of [tzatziki](#) naar keuze.
- Smakelijk!