

Kerst Buffethapjes

Falafel

8 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 200 g uitgelekte kikkererwten
- ★ 1 takje peterselie
- ★ 1 takje koriander
- ★ snufje zout
- ★ snufje komijn
- ★ 1 tl gemalen of geroosterde korianderzaadjes
- ★ 2 el water

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Begin een dagje eerder en laat de kikkererwten 24 uur weken in koud water, zodat ze extra smeugig worden.
2. Zeef en spoel de kikkererwten nogmaals af en laat ze daarna drogen.
3. Maal de kikkererwten met de peterselie en de koriander in een blender, zodat het mengsel goed wordt gemixt.
4. Voeg daarna het zout, de komijn, de korianderzaadjes en het water toe.
5. Meng het goed door elkaar.
6. Dit kun je ook gemakkelijk met een lepel of met de hand doen.
7. Zet de friteuse aan op 170°C.
8. Maak kleine balletjes met een grote lepel of met de hand en bak de falafel in frituurvet, tot ze goudbruin zijn.

Tip: Maak je creatie extra gezellig door wat extra korianderzaadjes bovenop de falafel te strooien.

Bron: dehippevegetarier.nl

