**Falafel**

Nodig:

1 blik kikkererwten van 400 gram

2 volle theelepels gedroogde peterselie

4 teentjes knoflook, klein gehakt uitgeperst

1 kleine rode ui, grof gesnipperd

2½ theelepel gemalen komijn

1½ theelepel zout

2 theelepels korianderpoeder

versgemalen zwarte peper

1 theelepel pul biber

¾ theelepel baksoda

1 eetlepel citroensap

2½ eetlepel bloem

zonnebloemolie om te bakken

Bereiding:

Giet de kikkererwten af in een vergiet, spoel ze om met water en droog ze goed na met een theedoek of met keukenpapier. Doe de kikkererwten samen met alle andere ingrediënten in de keukenmachine. Gebruik de pulseerstand en blend met korte stoten totdat je een samenhangende massa hebt. Stop dan direct! Het is belangrijk dat het mengsel nog enigszins grof is. Als het mengsel wat nattig lijkt, voeg je nog wat bloem toe. Vorm stevige balletjes van het falafelmengsel, net iets minder groot dan een pingpongbal. Zet een koekenpan op het vuur en verhit hierin een laag zonnebloemolie tot een graad of 170. Let met 2 lepels de balletjes in de hete olie. Bak ze aan één kant bruin en keer ze dan voorzichtig om. Als beide kanten goudbruin en knapperig zijn, haal je de falafels uit de pan en laat je ze uitlekken op keukenpapier. Serveer met knoflooksaus.