**Popcornfalafel van mais**

Nodig:

100 gram zoute popcorn

2 teentjes knoflook, geperst

1 theelepel chilivlokken

½ bosje peterselie, grofgehakt

½ bosje koriander, grofgehakt

300 gram mais uit blik, uitgelekt

45 gram maïzena

sap van een ½ limoen

½ theelepel zeezout

75 ml koolzuurhoudend mineraalwater

olie om in te frituren

Bereiding:

Maal 65 gram popcorn fijn in de keukenmachine en schep over in een ruime beslagkom. Maal vervolgens de knoflook, de chilivlokken, de kruiden en de mais in de keukenmachine fijn en voeg bij het popcornmeel. Voeg de maïzena, het limoensap en het zeezout toe en roer goed door. Stamp de resterende popcorn iets fijner en doe dit met het mineraalwater bij het maisdeeg. Meng alles tot een egaal deeg. Verwarm de olie in een ruime pan tot 170 ºC. Schep een eetlepel deeg, vorm hier op de lepel een balletje van en laat voorzichtig in de hete olie zakken. Herhaal dit met de rest van het deeg. In totaal worden het ongeveer achttien balletjes. Frituur ze in porties van zes, in ongeveer 3 minuten, totdat ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op bakpapier.