

Falafler af tørrede ærter

Opskrift på en stor portion falafler ca. 100 stk.

400 g tørrede ærter

2 bdt persille, hakket

1 fed hvidløg, finthakket

1 mellemstort løg

3 tsk stødt koriander

3 tsk stødt spidskommen

1 tsk salt

2 små kartofler, skrællet og revet

4 æg

4 spsk rasp

Lidt finthakket frisk chili

2 spsk citronsaft

Olie til at stege i/fritere

Ærterne sættes i blød i koldt vand i 12 – 24 timer, jo ældre de er jo længere udblødningstid. De blendes rå og blandes med resten af ingredienserne. Form runde falafler med en ske i hånden og kog nogle stykker af dem af gangen i varm olie til de er sprøde og lækre.

Vivi Logan 3 nov 2013