

FALAFEL

met tahinsaus



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 240 gram uitgelekte kikkererwten uit blik - 2 sneden witbrood - 3 teentjes knoflook - 1 bosje peterselie - ½ bosje koriander - 2 eetlepels olijfolie - 1 eetlepel bakpoeder - 1 theelepel komijn - ½ theelepel gerookt paprikapoeder - ¼ eetlepel baharat (naar keuze) - 1 theelepel zout - peper - TAHINSAUS : - 1 teentje knoflook - 50 gram tahin (sesampasta) - sap van 1 citroen - 1 theelepel honing - 2 eetlepels olijfolie - 2 à 3 eetlepels water

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de kikkererwten, het brood en de teentjes knoflook in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 8 (zonder verwarmen). Was en snijd de peterselie en de koriander fijn.

2. Spatel het kikkererwtenmengsel van de wand van de kom en voeg de overige ingrediënten toe. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel nogmaals van de wand van de kom.

3. Maak uw handen nat en rol bolletjes van het mengsel ter grootte van een walnoot. Zet de bolletjes 1 uur koel weg.

4. Bak de falafel 20 tot 25 minuten in de oven goudbruin en keer ze halverwege de baktijd om.

5. Dien de falafel warm op met de tahinsaus.

TAHINSAUS

1. Pel de knoflook en snijd doormidden. Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 1½ minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen) tot een glad mengsel verkregen wordt. U kunt deze saus ook in de mini-kom bereiden.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016