

Hjemmelavede Falafler med Bulgursalat & Tzatziki

Tilberedelsestid: ca. 35 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Løg
200 g	Kikærter, tørrede
3 fed	Hvidløg
4 tsk	Krydderimix til falafler (Koriander, Mynte & Spidskommen)
2 stk	Tomater
3 dl	Bulgur
1 stk	Agurker
1 stk	Rødløg
1 stk	Citron
1 stk	Peberfrugter
1 bdt	Persille
200 ml	Creme fraiche

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
2 spsk	Hvedemel
	Olie
8 spsk	Olivenolie
4 spsk	Vineddike
1,5 tsk	Salt
1 dl	Vand (dl.)
1 tsk	Bagepulver

Tilberedning:

Læg kikærterne i blød i rigeligt vand min. 8 timer før brug

Rens og fjern stilkene på persillen.

Hæld vandet fra kikærterne og skyl dem grundigt. Kom kikærter, løg, hvidløg (gem halvdelen til tzatziki), persille, citronsaft, krydderiblanding, salt og vand i en foodprocessor og blend eller hak det i ca. 30 sek. indtil du har en fin lind masse. Kom farsen i en skål og rør bagepulver og mel i. Form kugler a ca. 2 spsk fars per falafel. Varm olien i en gryde ved kraftig varme. Olien er klar når den syder omkring en tandstik. Steg en test falafel og smag om der evt. skal tilsættes mere salt eller citron.

Steg 5 til 6 falafler af gangen i den varme olie i ca. 2 min., eller til de er gyldne. Tag dem op og lad dem dryppe af på fedtsugende papir.

Kog bulguren i letsaltet vand i ca. 10 minutter. Tag dem af blusset, når de er møre og skyl dem under koldt vand.

Rødløg, tomater og peberfrugt skæres i fine tern. (eller grovere hvis I foretrækker det).

Hak persillen fint. Lav en salat af den kogte bulgur, tomater, rødløg, persille og peberfrugt. Vend olivenolie og vineddike ned i salaten og krydder med lidt salt.

Vask og riv agurken og pres vandet ud af den. Bland creme fraiche med lidt salt, peber og presset hvidløg.

Lav en tzatziki ved at blande den revne agurk sammen med creme fraiche. Smag evt. til med ekstra salt og peber.

Servér falafler med bulgursalat og tzatziki.