



Elvea, een feest uit Italië

Tomato falafel



Ingredienten voor Personen

| | |
|-------------|------------------------|
| 300 g | gedroogde kikkererwten |
| 1 | sjalot |
| 2 teentjes | look |
| 2 eetlepels | komijnpoeder |
| 1 eetlepel | koriander |
| 1 | chilipoeder |
| | peper |
| | zout |
| 1 blik | ELVEA Pomo e Legumi |
| 1 | ei |
| 200 ml | zonnebloemolie |
| 0,75 | citroen |
| 1 klontje | mosterd |
| 2 eetlepels | volle yoghurt |

Bereiding

Laat de kikkererwten minstens 2 à 3 uur weken in koud water. Giet ze daarna af.

Schil de sjalot, de teentjes look en snijd ze grof. Doe ze in een blender samen met de kikkererwten, komijnpoeder, korianderpoeder, chilipoeder, 2 tl Pomo e Legumi, een snuif zout en peper.

Mix tot een licht korrelige pasta: er mogen nog kleine stukjes kikkererwt in zitten voor de textuur.

Vorm balletjes ter grootte van een pingpongbal.

Verwarm de frituurolie tot 180°C. Bak de falafels in de olie gedurende 5 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Maak ondertussen de yoghurtsaus. Doe in een hoge mengbeker een ei, de mosterd, het sap van een kwartje citroen, een snuif zout, peper en 2 tl Pomo e Legumi.

Voeg 200 ml zonnebloemolie toe en mix van onder naar boven met een staafmixer tot je een mooie rode mayonaise krijgt.

Voeg daarna de yoghurt toe en meng goed.





Elvea, een feest uit Italië

Server de falafels op een bodem saus. Smakelijk!

Recept info: Loic Van Impe

