

## FALAFEL

- 250 gr. verse tuinboontjes
- 3 takjes koriander
- een klein takje munt
- 1 th l cayennepeper
- ½ th l komijn
- 1 th l bloem
- geraspte citroenschil
- citroensap
- ½ chilipepertje
- frituurolie (± 8 cm)
- yoghurt



Doe de munt en de koriander in de keukenmachine en draai even. Voeg de tuinboontjes en de cayennepeper, de komijn, het fijngesneden chilipepertje, de citroenrasp en een beetje zout en peper toe. Draai tot een smeugige massa. Roer er ten slotte een th l bloem erdoor. De bloem zorgt voor een krokant korstje.

Doe een halve aardappel in de (frituur)olie; als deze goudbruin is en komt bovendrijven, is de olie op de juiste temperatuur.

Neem wat massa op een lepel, neem er een tweede lepel bij en draai nu 6 grote of 12 kleine 'quenelles'. Je kunt ze van tevoren maken en in de koelkast bewaren, maar lekkerder is om ze meteen te frituren. Doe dit redelijk snel, zodat ze tegelijk gaar worden.

Doe yoghurt in een kom en voeg daarbij het citroensap, een snufje zout en peper en fijngesneden munt. Giet er een paar druppels lekkere olijfolie over.

Serveer de falafel op een bord, met de kom yoghurt, gemengde sla met een dressing van citroen en lijfolie. Leg er wat groene chilipepers bij.