

FALAFEL balletjes met Thaise pindasaus

Nodig

*sap van 1/2 citroen
nootmuskaat
2 tl komijnpoeder
1 fijngesneden chilipeper
1 el (geplet) sesamzaad
1 el koriander
2 teentjes look
1 fijngehakte sjalot
400 gr uitgelekte kikkererwten uit blik
2 pitabroodjes (of ander wit brood)
olijfolie*

Voor de pindasaus:

De aangegeven hoeveelheden kan je natuurlijk aanpassen aan je eigen smaak!

*375 gram pindakaas
125 ml kokosmelk
3 eetlepels water
3 eetlepels vers limoensap
3 eetlepels ketjap
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel geraspte verse gember
3 teentjes knoflook
1 fijngestampte rode chilipeper
1 eetlepel suiker
4 eetlepels gesnipperde verse koriander*

Bereiding

Doe alle ingrediënten, behalve het brood, in een cutter en maal fijn.

Snij het brood in kleine blokjes, week het in water, knijp goed uit en voeg toe aan het mengsel.

Mix alles opnieuw in de cutter en voeg wat olijfolie toe als alle vorige ingrediënten reeds goed vermengd zijn. Zo bekom je een smeüige massa.

Maak balletjes en wentel deze nog door de bloem. Zet de balletjes eventueel nog even in de koelkast zodat ze goed opstijven.

Frituur gedurende 5 minuten in een friteuse bij 185 graden.

Opmerking: om het uiteenvallen tijdens het bakken tegen te gaan, kan je de balletjes ook (zoals bij kroketten) eerst in bloem wentelen, dan door losgeklopt eiwit en uiteindelijk door paneermeel.

Voor de pindasaus:

Roer alle ingrediënten samen in een kom, maar voeg de koriander als laatste toe, juist voor het opdienen.