

## PITA GROENE FALAFEL MET TOMATENSALSA



**CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN**

**AANTAL 4 PERSONEN**

### INGREDIENTEN

#### FALAFEL

- Frituurolie Friet & Snacks
- 500 gram Kikkererwten (uit blik)
- 6 teentjes Knoflook
- 1 stuk Gele ui
- 3/4 bosje Peterselie
- 3/4 bosje Koriander
- 1,5 theelepel Gemalen koriander
- 1 eetlepel Gemalen komijn
- 1 theelepel Cayennepeper
- 1,5 theelepel Zout
- 2 theelepel Citroensap
- 1 theelepel Citroenrasp

#### TOMATENSALSA

- 250 gram Tomaten (zeer rijp)
- 1/4 bos Peterselie
- 1/4 bos Koriander
- 1/2 stuk Rode ui
- 1 teentje Knoflook
- 1/2 stuk Limoen

### BEREIDINGSWIJZE

- > Bak de pita's af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- > Laat de kikkererwten uitlekken, bewaar wat van het vloeistof. Snijd de knoflook, ui, peterselie en de koriander in grove stukken. Meng samen met de kikkererwten in de keukenmachine. Maal het hele mengsel meerdere keren totdat de kikkererwten lijken op gehakte noten. Schraap langs de zijkanten van de keukenmachine en pulseer indien nodig opnieuw.
- > Meng in een kleine kom de gemalen koriander, gemalen komijn, cayennepeper, zout, peper, baksoda, de citroensap en citroenrasp. Voeg hier 5 eetlepels olijfolie aan toe en meng opnieuw.
- > Is het kikkererwten mengsel te droog, voeg dan wat kikkererwten vloeistof toe. Giet het mengsel in een grote kom en roer het een paar keer goed door.
- > Maak met behulp van 2 theelepeltjes balletjes ter grootte van een halve golfbal. Druk daarna de balletjes wat platter en leg ze op een bakplaat. Laat in de koelkast tenminste een half uur opstijven.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (3 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Frituur de balletjes in de hete olie een paar minuten tot ze diep goudbruin zijn. Laat ze vervolgens uitlekken en afkoelen op een keukenpapiertje.
- > Snijd de tomaten in zo klein mogelijke blokjes. Breng op smaak met peper en zout. Snipper de ui en pers de knoflook en meng met de tomaten. Snijd de peterselie en koriander fijn en voeg toe aan het mengsel. Pers de sap uit de limoen en schep de salsa goed door.
- > Snijd de pita open en vul falafel en tomatensalsa.

**Tip:** Serveer op een bedje van frisse groene kruidensla voor een extra frisse bite.