



## FAILPROOF FALAFEL MET HEERLIJKE DIP

### NODIG

500gr gedroogde  
kikkererwten  
pita broodjes  
volle yoghurt  
1 teen knoflook  
1 citroen  
1 eetlepel bloem  
1 theelepel komijnzaad  
1/2 theelepel cayennepeper  
baharat kruiden  
verse peterselie  
verse munt  
verse koriander  
olie  
peper en zout

### DOEN

1. Laat de gedroogde kikkererwten minimaal 24 uur in water weken in de koelkast. Met kikkererwten uit blik gaat dit recept niet lukken (we tried it en dat ging mis!)
2. Pureer de uitgelekte kikkererwten met een teentje knoflook, peterselie, koriander, komijnzaad, cayennepeper en citroensap in de keukenmachine tot een pasta.
3. Voeg 1 eetlepel bloem toe, peper en zout en kneed het erin. Maak vervolgens balletjes of schijfjes met je handen.
4. Verhit de olie in een diepe pan, het is van belang dat de olie heet genoeg is, ongeveer 180 °C. Frituur ongeveer 4 minuten goudbruin en knapperig aan iedere kant.
5. Doe de pita broodjes in een voorverwarmde oven en bak volgens de instructies.
6. Hak de peterselie, munt en koriander fijn. Voeg dit toe aan de volle yoghurt samen met de baharat kruiden. Roer alles om en voeg tot slot nog wat citroensap, peper en zout toe. Voila! Je dip is klaar. Smakelijk!

COMFORT  
FOOD!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)