

Falafel ca 30 port:

Blötlägg 1 kg torkade kikärter i minst 8 h

Sköljs i kallt vatten och silas av.

Mixa dem med:

2 hackade gula lökar

4 hackade vitlöksklyftor

2 hackade röda chili

2 dl citron juice

2 dl vatten

6msk sesamfrön

4msk tahini

2 tsk bakpulver

7 msk spiskummin mald

salt och svartpeppar från kvarn

Mixa den slätt och tillsätt:

1 dl hackad bladpersilja

1 dl hackad koriander

Utan att mixas Obs! bara blandas

Friterar dem gyllene i bollar direkt i 180 gradig olja och låt svalna på papper.

Frys det som blir över

Hummus:

6 portioner

En burk kokta kikärter ca 400 gram sköljs ordentligt

1 hackad vitlöks klyfta

½ hackad röd chili

2 msk tahini

1 dl matolja

2 msk olivolja

(1 dl vatten)

saften av ½ citron

salt och svartpeppar från kvarn

Kör allt i mixer till det blir slät och smaka av

Servera med liba eller pitabröd, schysta oliver kanske några tomater och skivad lök
osså