

## SPICY FALAFEL MET YOGHURT EN MUNT- BASILICUM DRESSING

Deze schotel oogt niet alleen lekker, die is het ook ! Voor vegetariërs een perfect heerlijk apero hapje.

### INGREDIËNTEN (VOOR 8 PERSONEN)

#### FALAFEL :

500 g kikkererwten, 1 nacht geweekt in water  
1 kleine ui fijn gesneden  
1/4 bot peterselie  
1 el maïzena  
1 tl zout  
2 tl komijnpoeder  
1 tl korianderzaad poeder  
1 tl cayennepoeder  
plantaardige olie om in te bakken  
250 ml Griekse yoghurt  
snuifje zout  
1 tl kaneelpoeder

#### DRESSING :

1/2 bot munt  
1/2 bot basilicum  
2 tenen look  
sap 1 citroen  
pezo  
200 ml olijfolie  
1 kl honing

#### GARNITUUR:

citroenrasp  
1 granaatappel  
verse koriander

### BEREIDINGSWIJZE

#### DRESSING :

Doe alle ingrediënten in een hoge maatbeker en mix met staafmixer tot gladde dressing

#### Yoghurt

Meng yoghurt zout en kaneel onder elkaar.

Snij granaatappel doormidden en klop er de pitten uit boven een kom.

#### FALAFEL :

Spoel de geweekte kikkererwten grondig; doe ze samen met alle andere ingrediënten in de cutter en mix tot een fijne korrelige textuur. Neem telkens een halve eetlepel en knijp er balletjes van. Verhit 2 cm plantaardige olie in een diepe pan en bak ze aan beide kanten een 2 tal minuten. Leg op keuken papier .

### AFWERKING

Strijk yoghurt open op een groot bord.

Verdeel er de falafel en dressing over.

Werk af met granaatappel, koriander en citroenzeste.

