

Falafler med tomater

4 personer

Falafler:

200 g kikærter
1 fed hvidløg
2 tsk stødt spidskommen
75 g soltørrede tomater
1 tsk groft salt
0,5 tsk kværnet peber

0,5 ltr vindrukerneolie til fritering



Harissa:

15 g tørrede chili
3 fed hvidløg
2 spsk citronsaft
1 tsk stødt koriander
salt
1 spsk olivenolie

Yoghurtdressing:

2,5 dl yoghurt naturel
1 tsk tahin (sesamcreme)
2 spsk tomatpure
0,5 tsk stødt chili

4 til 8 pitabrød
4 tomater
0,5 agurk
blandet salat

Tilberedning:

Udblød kikærterne i koldt vand natten over.

Sigt vandet fra og blend kikærterne med hvidløg, spidskommen, soltørrede tomater, salt og peber. Varm olien op. Form falaflerne som små frikadeller og frit dem 1-2 min. til de er gyldne.

Bring chilierne i kog i en gryde, hvor de kun lige er dækket med vand. Fjern gryden fra varmen og lad dem trække i vandet ca. 1/2 time. Blend chilierne med hvidløg, citronsaft, koriander og salt. Tilsæt lidt kogelage og olie til konsistensen er en jævn pure.

Ved kølig opbevaring i lufttæt beholder kan harissa holde ca. 14 dage. Rør yoghurt med tahin, tomatpure, chili, salt og peber. Skyl og skær tomater og agurk i skiver. Snit salaten fint. Lun pitabrødene og fyld dem med grønt, falafler og dressing. Server den stærke harissa til.