

Falafal met een vegan pitabroodje

Ingrediënten:

- 200 gram kikkererwten
- 2 pitabroodjes
- 3 tenen knoflook
- 2 uien
- 175 gram peterselie
- ½ tl komijn
- ½ tl korianderzaad
- 1 aubergine
- 4 el olijfolie
- 1 ½ citroen
- 2 tomaten
- 1 rode peper
- peper, zout en suiker

Bereiding:

Lek de kikkererwten uit. Maal in een keukenmachine de kikkererwten, 1 teen knoflook, 1 uitje, 75 gram peterselie, komijn en korianderzaad fijn tot er een dikke pasta ontstaat. Maal het niet te fijn want je wilt nog een beetje grove structuur proeven. Maak hier balletjes van en laat ze opstijven in de koeling of vriezer.

Prik gaatjes in de aubergine en smeer deze in met een beetje olijfolie. Rooster ze op het vuur of onder de grillstand van de oven tot ze donker geblakerd zijn. Laat de aubergine rusten en schraap daarna het vruchtvlees in een kom, zonder het geblakerde velletje. Prak dit als dat nodig is het nog een beetje fijn met een vork. Hier mag de fijngesneden knoflook, het sap van een halve citroen en 2 el olijfolie door. Breng op smaak met peper en zout.

Bak de pitabroodjes af zoals vermeld op de verpakking.

Haal de zaden uit de tomaten en snijd deze in mooie blokjes. Meng deze met olijfolie, het resterende fijngesneden uitje, fijngesneden peterselie, sap van een halve citroen, een halve rode peper in blokjes, zout en een heel klein snufje suiker om de rode peper te compenseren.

Bak de falafelballetjes en druk ze een beetje aan. Bak ze tot ze mooi goudbruin zijn aan beide kanten.

Direct presenteren met de afgebakken pitabroodjes, aubergine compote, tomatensalsa, gesneden peterselie, een partje citroen en voor de liefhebber: fijngesneden rode peper.

Eet smakelijk!