MAISON PRIMAGO

FALAFELBALLETJES MET TAHINSAUS

Ingrediënten voor 6 personen (circa 36 balletjes):

- 300 gram tuinbonen (uit de vriezer)
- 1 ui
- 30 gram verse peterselie
- 1 blik kikkererwten (400 gram)
- 2 eieren
- 2 el sesamzaadjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl komijn
- 3 tl ketoembar
- 1 tl chilivlokken
- 100 gram bloem
- zout
- zonnebloemolie

Ingrediënten tahinsaus:

- 200 gram magere kwark of Griekse yoghurt
- 2 el tahin(sesampasta)
- sap van halve citroen
- snufje zout
- 1 tl cayennepeper
- 2 tl olijfolie
- 3 takjes fijngesneden munt
- 1 tl za'atar (kruidenmelange uit Midden Oosten)

Bereiding balletjes:

Ontdooi de tuinbonen. Pureer de tuinbonen, kikkererwten, eieren, ui, knoflook, peterselie en sesamzaadjes met de staafmixer. Breng het geheel op smaak met zout, komijn, koriander en chilivlokken.

Vul een diep bord met bloem en neem telkens een eetlepel van het mengsel , leg het in de bloem en rol er een balletje van.

Laat de balletjes minstens 2 uur (of maak ze de avond ervoor)

Verhit een laagje olie in een pan met dikke bodem en bak de balletjes in kleine porties circa 3 à 4 minuten rondom goudbruin. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer de balletjes in een schaaltje.

Bereiding tahinsaus:

Roer de ingrediënten door de kwark behalve de olie.
Proef de saus en speel eventueel nog wat met de ingrediënten.
Vlak voor het opdienen olie over de saus verdelen. Garneer het sausje met een blaadje munt.

Lekker met pitabroodjes.