

Halloumi Falafel met Tahini-dip / Halloumi Falafel with Tahini dip



Boodschappenlijstje

400 gram kikkererwten, pot of blik
1 kleine rode ui
2 teentjes knoflook
3 eetlepels bloem
1 theelepel komijn, poeder
1 theelepel koriander, poeder
1/2 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zeezout, of naar smaak
50 gram halloumi, in blokjes
plantaardige olie, om in te frituren
Tahini-dip: tahini, citroensap, knoflook

Zo maak je Falafel

Verhit de frituurolie tot 180°C

Spoel de kikkererwten af, laat ze uitlekken op keukenpapier.

Doe de kikkererwten, ui, meel, bakpoeder, komijn, koriander en het zout in de blender.

Blitz tot het mengsel een bal vormt, hoe korter hoe korreliger.

Rol van het deeg een balletje in je handpalm en druk het plat.

Leg er de blokjes Halloumi kaas op, sluit het deeg eromheen en vorm het weer in een balletje.

Frituur de Falafel 4 - 5 minuten.

Goudbruin en knapperig laat je de Falafel uitlekken op keukenpapier.

Voor de dip roer je geperste knoflook en citroensap naar smaak door de tahini.

Serveer de Falafel met een gemengde groene salade en tahini dip.

Halloumi Falafel met Tahini-dip / Halloumi Falafel with Tahini dip



Shopping list

400g chickpeas, jar or tin
1 small red onion
3 tablespoons flour
2 cloves of garlic
1 teaspoon cumin, powder
1 teaspoon coriander, powder
1/2 teaspoon baking powder
1/2 teaspoon sea salt, or to taste
50g halloumi, cubed
vegetable oil, for deep frying
Tahini dip: tahini, lemon juice, garlic

How to make Falafel

Heat the vegetable oil to 180°C

Rinse the chickpeas well then drain them on kitchen paper.

Put the chickpeas, onion, flour, baking powder, cumin, coriander and the salt in the blender.

Blitz until the mixture forms a ball, the shorter the crustier.

Roll a ball of dough in your palm, flatten it.

Place the Halloumi cubes on the dough then close the dough around it and form a ball again.

Deep fry the Falafel 4 - 5 minutes.

When golden brown and crispy allow the Falafel to drain on kitchen paper.

To make the dip stir pressed garlic and lemon juice to taste into the Tahini

Serve the Falafel with a mixed green salad and tahini dip.