



VEGETARISK

Falafel med majs

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Gör smeten på morgonen och tillaga falafeln snabbt innan middagen. Grilla majs en om du kan, det adderar ytterligare en dimension av smak.

Raita passar utmärkt som ett komplement till denna rätt men om du har ont om tid så kan du bara toppa dessa med en klick yoghurt eller droppa över lite tahini som har blivit utspädd med en uns av citronjuice och vatten.



INGREDIENSER

Falafel

- 2 msk färsk koriander
- 1 tsk salt
- 1 tsk mald spiskummin
- 4 st vitlöksklyftor
- 0.5 tsk blandade chiliflakes
- 1 burk kikärter (ca 400 g)
- 6 msk vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 2 dl hackad lök

2 dl färskma majsörn
2 msk färsk persilja

Raita

0.25 tsk salt
2 tsk mald spiskummin
0.25 tsk nymald svartpeppar
2 st gurkor, skalade och tärnade
1 liten nypa cayennepeppar
4 msk färskt hackad mynta
4.5 dl grekisk yoghurt

Övriga ingredienser

3 dl rapsolja
8 st naanbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att förbereda falafeln, skölj kikärtorna och låt de rinna av.
- 2** Sätt på din matberedare och lägg i vitlöksklyftorna en i taget genom locket tills alla har mixats. Tillsätt nu lök, kikärter, majs, persilja, koriander, salt, chiliflakes och spiskummin tills det har blivit en jämn massa som ser ut som mosade ärtor. Strö mjöl och bakpulver över kikärtsblandningen, pulsmixa 10 ggr eller tills det är ordentligt blandat.
- 3** För nu över blandningen till en skål med lock och ställ in i kylan i 3 timmar eller tills blandningen är helt kyld.
- 4** För att göra raitan så blandar du bara ihop alla ingredienser i en skål och täcker över och låter stå svalt tills servering.
- 5** Häll olja i en stor och tung stekpanna eller kastrull. Oljan ska vara cirka 4 cm djup. Värm oljan till 180°C. Ha lock till hands om oljan skulle överhettas och börja brinna.
- 6** Medan oljan värms så börja forma kikärtsblandningen till cirka 3 cm stora bollar. Friterar dessa i oljan i omgångar i 1 minut eller tills de är gyllene och krispiga. Låt de rinna av på hushållspapper. Lägg 6 stycken falafels på ena halvan av naanbrödet, häll över cirka 1 dl raita och vik ihop brödet på hälften. Servera genast!