

Pitabrød med falafel og salat

Ingredienser

- 400 g Udblødte kikærter
- 400 g Bagekartofler
- 2 stk. løg
- 4 stk. æg
- 1 bdt. Kruspersille
- 3 tsk. spidskommen
- 2 stk. hvidløg
- 200 g rasp
- salt og peber
- 2 stk. citron
- 1 stk. salat
- 0,5 l creme fraiche
- 10 stk. pitabrød
- 1 l olie



Tilberedning

1. Kom kikærter, revet bagekartoffel, finthakket løg, æg, hakket persille, spidskommen, et presset hvidløg, salt og peber i en skål, og rør det godt sammen til en fast masse med en håndmikser.
2. Form små kugler af massen, vend dem i rasp, og læg dem på et skærebræt.
3. Lav en dressing af cremefraiche, citronsaft, salt og peber.
4. Skær salaten i strimler.
5. Steg falafelkuglerne i varm olie, ved først at tjekke oliens temperatur. Det gør du ved at sætte bagsiden af en tændstik ned i den varme olie. Når det syder omkring tændstikken, er olien klar. Steg ikke flere end fem kugler ad gangen, da temperaturen på olien falder, jo flere du kommer i. Stegetiden er cirka 4-5 minutter.
6. Server varme pitabrød med salat i bunden, dressing, og falafel øverst. Velbekomme.
7. Til madpakken laver du pitabrød med rester af fyldet.