

Skogsbäckens falafel

100 portioner

5 kg kikärter, torkade

10-15 st vitlök solo

20 st gul lök

10 st purjolök

0,5 dl persilja

8 dl majsstärkelse

0,5 dl bakpulver

1,5 dl salt

4-5 dl paprikapulver

0,5 dl cayennepeppar

1,5 dl spiskummin

1,5 dl ingefära

Olja till fritering

Gör så här:

Lägg kikärtorna i blöt i ett dygn. Mixa därefter alla ingredienser, förutom oljan och tillsätt mer majsstärkelse vid behov. Rulla till bollar och fritera i olja på cirka 170 grader.

Skogsbäckens förskola, Ekerö