

# Falafler

Tilberedningstid  
**1,5 time**

Antal personer  
**4 personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 1 dåse kikærter
- 1 løg
- 2 spsk. mel
- 2 tsk. chili
- 4 fed hvidløg
- 2 tsk. spidskommen
- 2 tsk. salt
- Friskkværnet peber
- Håndfuld frisk persille
- 1 spsk. olie
- 1 æg

### Panering

- 2 æg
- Rasp
- Mel
- Rapsolie til stegning



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
[annasfavoritter](#)

## Fremgangsmåde

Kom alle ingredienserne til falaflerne i en blender, minihakker eller brug en stavblender

Farsen skal være fast og holde sin form, så du kan gøre dem runde

Kom gerne farsen på køl i minimum 30 min

Form kugler af falafelfarsen med to skeer

Paner dem i mel, æg og rasp

Sæt æbleskiveformen på komfuret og fyld godt med olie i hvert hul

Kom en efter en de panerede falafler i formen og roter dem så de bliver gyldne hele vejen rundt

Server med hummus i pita eller med salat