



KIKÆRTEDELLER

INGREDIENSER

- 400 g tørrede kikærter
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 bundt bredbladet persille
- 3 spsk frisk koriander
- 3 tsk spidskommen
- 1 lille chili
- 2 æg
- 2 spsk citronsaft
- 1 tsk fintrevet citronskal
- 3 spsk rasp
- ½ tsk bagepulver
- Salt og peber
- ½ dl olivenolie (til stegning)

FREM GANGSMÅDE

1. Skyl kikærterne og læg dem i blød natten over - minimum 12 timer
2. Hak hvidløg, løg, persille og chili. Riv citronskallen, så der bliver ca. 1 tsk
3. Afdryp kikærterne og kom dem i en blender sammen med de øvrige ingredienser
4. Blend til du får en fin eller grov fars (alt efter smag og behov)
5. Lad farsen hvile i en halv times tid i køleskab
6. Form farsen til små frikadeller på størrelse med en valnd
7. Varm olien godt op og læg dine deller på panden
8. Steg dellerne i ca. 5 min. på hver side
9. Servér straks