



KYLLINGEFALAFLER - LÆKKER FINGER FOOD

4 PERSONER

Falafler med hakket kylling og kikærter er en anderledes version af klassiske falafler. De laves i ovnen, og kan serveres på alverdens måder. Her fungerer kyllingefalaflerne som fingerfood i form af sprøde, små hapsere, som er perfekte til en forret eller en snack inden maden, sammen med smagfuld miso-mayo og toppet med frisk koriander og chili.

INGREDIENSER

- 400 g hakket kylling
- 1 æg
- 1 dl panko (eller alm. rasp)
- 1 tsk. bagepulver
- 2 store fed hvidløg
- 1 scalotteløg
- 1 spsk. oregano (tørret)
- 1½ spsk. citronsaft
- ½ dl tahin (3 spsk.)
- ½ tsk. spidskommen
- ½ tsk. stødt koriander
- ½ tsk. tørrede chiliflager
- 1 dåse kikærter (240 g kogte kikærter)
- 1 tsk. salt
- ¼ tsk. friskkværnet sort peber
- 1 dl frisk persille

TILBEREDNING

Læg hakket kylling i en stor skål, sammen med æg, panko og bagepulver.

Hak hvidløg og scalotteløg groft og kom det i en foodprocessor sammen med oregano, citronsaft, tahin, spidskommen, stødt koriander, tørrede chiliflager, kikærter (uden væske), salt og peber samt persille.

Kør foodprocessoren ½-1 minut til massen er ensartet. Hæld massen over i skålen til kyllingen og rør det hele godt sammen.

Form ca. 30 kugler, det er lettest med fugtige hænder eller teskeer. Vend kuglerne i sammenpisket æg og derefter i panko rørt med ras el hanout og salt.

Sæt på bageplade og bag ca. 15 minutter ved 200°C

MISO-MAYO: Rist sesamfrø let på en tør pande og lad dem afkøle. Rør miso pasta med rørsukker, limeskal, limesaft, mayonnaise, soya og chili. Kværn sesamfrø til groft mel, eller mal dem i en morter og rør dem i miso-mayonnaisen.

TIL PANERING:

1 sammenpisket æg

1½ dl panko

1 spsk. ras el hanout krydderiblanding

1½ tsk. salt

MISO-MAYO:

1 spsk. sesamfrø

1 spsk. miso pasta

1 tsk. rørsukker

1 tsk. fintrevet limeskal

½ spsk. limesaft

4 spsk. mayonnaise

½ spsk. soya

½ tsk. finthakket rød chili

1-2 friske røde chilier

1 dl. frisk koriander

Skær chili i tynde skiver, pluk koriander i mindre blade og skær lime i både.

Anret kyllingefalaflerne med et korianderblad og en skive chili sat fast med et lille træspyd, og server med en skål miso-mayo til at dyppe i.

TIP: Når den færdige falafel-fars skal trilles til kugler, er det nemmest at have våde hænder, da massen ellers kan klistre lidt.

Miso-mayo'en kan toppes op på hver falafel med en lille ske eller sprøjtepose, eller serveres som dip i en skål. Miso mayo'en kan erstattes af en færdig dip, hvis det skal gå ekstra hurtigt.