Falaffel med spicy tomatsalsa og raita

Falaffel

- 2 ds. kikærter
- 1 løg
- 1 rød peber
- 1 håndfulde hakket koriander og persille
- 1 spsk. Chumchum eller en anden chili paste
- 1 spsk. Tahin
- Saften af 1 citron
- 1 spsk. stødt spidskommen
- salt
- 1 æg
- 45 g. rasp

Fremgangsmåde
Blend løg, og peber tilsæt kikærter.
Tilsæt så chumchum, tahin, citronsaft, spidskommen og salt.
Kom i røreskål og rør sammen med æg, rasp og urter.
Friter ved høj varme, så skallen bliver sprød

Raita

Ingredienser

- 3 dl. yoghurt
- 2 agurker
- ¼ tsk. spidskommen
- 70 g. mynteblade (Gem lidt til pynt)
- 1/2 fed hvidløg
- 1 økologisk limefrugt
- Salt
- God olivenolie

Fremgangsmåde
1. Skær agurker ud i tern. Vend dem med 1 tsk. fint salt og lad dem trække i en times tid i en sigte.
2. Rør yoghurten med spidskommen, fint hakket hvidløg, hakket mynte og skal og saft af limefrugt.
3. Vend agurketern ned i og smag, om der er brug for mere salt.
4. Kom det en skål og pynt med mynte og lidt olivenolie.

- Spicy tomatsalsa

- Ingredienser

- 2 tomater
- 1 lille rødløg
- 1 fed hvidløg
- 1 økologisk citron
- 1 lille rød chili (fjern kernerne)
- 2 spsk. hvidvinseddike
- Olivenolie
- Salt
- ½ tsk. sukker

Fremgangsmåde
1. Vask og kvarte tomaterne , skær kerner fra.
2. Skær tomater, løg, chili og hvidløg fint og bland det sammen
3. Smag til med salt, sukker, hvidvinseddike og skal og saft af citron