

Kylling-falafel vaffel

4 PERS





Kylling-falafel vaffel

4 PERS



Falafel

2 dåser kikærter
2 håndfulde frisk persille
2 håndfulde frisk koriander
4 tsk. stødt koriander
4-6 fed hvidløg
2-3 kartofler
3 skalotteløg
2 tsk. spidskommen
1 citron, saft og skal
2 spsk. rasp
3 æg
Salt
Rigeligt olie til fritering på panden
(fritureolie, neutral olie)

Kyllingefrikadeller

400 g hakket kyllingekød
3 fed hvidløg
1 skalotteløg
2 spsk. rasp
2 spsk. fløde (eller mælk)
1 tsk. salt
1 tsk. peber
1 tsk. sennep
1 tsk. sukker

Vaffel

500 g hytteost
2 æg
3 dl hvedemel
2 dl majsstivelse
2 tsk. salt
1 tsk. peber
Lidt mel til at rulle dem ud

Dressing

Creme fraiche 38% (ellers bliver den for tynd)
Citronsaft
Salt
Peber
Flydende honning

Grønt

Radiser, skåret i skiver
Mango, skåret i skiver
Spidskål, skåret i strimler
Hjertesalat, i mindre stykker

Falafel

Kartofler skrælles og rives, derefter drænes for væske.
Kikærterne køres lidt først på en foodprocessor, derefter blandes resten af ingredienserne i. Dejen må godt være lidt grov. Konsistensen justeres med rasp, hvis den er for tynd. Og et æg mere hvis den er for tør.
Derefter formes små kugler, der friteres på en pande eller i en tykbundet gryde i olie til de er godt sprøde.
Steg en prøve-falafel og justér eventuelt med salt eller andet, du synes mangler.

Kyllingefrikadeller

Pres hvidløg og hak løg fint.
Bland alle ingredienser sammen og justér forholdet mellem fløde og rasp, så massen får en god konsistens - den må godt være lidt cremet.
Lad evt. dejen hvile 20 min. i køleskabet
Formes som små frikadeller - samme størrelse som falafel og steges i smør/olie på panden. Lav gerne en prøvedelle.

Vaffel

Æg og hytteost blendes med salt og peber til en masse.
Derefter tilsættes mel og majsstivelse, til dejen har en god konsistens. De rulles ud med kagerulle i lidt mel, ca. 15 cm i diameter.
Steges på panden i lidt smør/olie. Når de tages af panden, rulles de til en vaffel, mens de stadig er varme.

Dressing

Bland alle ingredienserne. Smag til.

Grønt

Radiser, mango, spidskål eller fx hjertesalat til fyld.
Mango skrælles og skæres i strimler.
Radiser skæres i mindre stykker. Spidskål skæres i strimler.

Anretning

Alle ingredienser puttes i vaflen, således man kan se de forskellige dele. Tanken er, at det skal ligne en isvaffel, hvor kuglerne er falafel og kyllingefrikadeller og så med salat, mangostænger, kål og radiser i.

Opskriften er udviklet af familien Bomann

all

