

## BLOMKÅLS FALAFEL

400 g. blomkål  
1/2 bdt. persille  
2 fed hvidløg  
1 løg  
1 tsk. spidskommen  
1/2 tsk. chilipulver  
1 tsk. salt  
1/2 tsk. gurkemeje  
1 spsk. citronsaft  
2 æg  
60 g. kokosmel  
2 spsk. sesamfrø  
1 1/2 tsk. loppefrøskaller

Skær blomkålen i mindre stykker og snit dem fint på en foodprocessor.  
Tilsæt citronsaft, kokosmel og loppefrøskaller og kør det til du har en jævn dej.  
Kør resten af ingredienserne i til de er jævnt fordelt.  
Form falaflerne som du ønsker dem og steg dem i smør, olie eller kokos olie.

