

## **Revithakeftedes – Kikkererwtenkroketjes**

Nodig:

300 g kikkererwten, een nacht geweekt in water – 7 el olijfolie – 2 grote uien – 1 el gemalen komijn – 2 teentjes knoflook, geperst – 3 verse salieblaadjes, fijngehakt – 3 el gladde peterselie, gehakt – 1 groot ei, losgeklopt – 3 el zelfrijzend bakmeel – 50 g bloem. Sla en/of rucola en kerstomaatjes als garnituur.

Giet de kikkererwten af, spoel ze onder koud water en laat ze uitlekken. Breng ze in een grote pan koud water aan de kook. Schep met een schuimspaan het bovenste laagje weg tot het kooknat helder blijft. Leg een deksel op de pan en kook de erwten ca anderhalf uur tot ze door en door gaar zijn. Schep een paar eetlepels kookvocht in een kommetje en zet apart. Giet de kikkererwten af en pureer ze samen met 2-3 eetlepels van het kookvocht in de keukenmachine (of met staafmixer) tot een zachte massa. Je kunt ook kikkererwten uit blik gebruiken en deze pureren (zonder te koken).

Verhit 3 el olijfolie in een grote koekenpan en fruit de uisnippers goudbruin. Voeg de komijn en knoflook toe. Roer even om tot ze beginnen de geuren. Roer dan de salie en peterselie door het mengsel en zet het apart.

Schep de kikkererwtenpuree in een grote kom. Voeg het ei, het zelfrijzend bakmeel en de gefruite ui met kruiden toe. Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Vorm hoopjes ter grootte van een walnoot en plet deze wat plat\*.

Wentel de keftedes door de bloem en schud overtollige bloem eraf. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan. Bak de keftedes, in gedeelten, aan weerskanten goudbruin. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Dien warm op en geef er de sla en tomaatjes bij.

\* Handen even vochtig maken voorkomt dat het mengsel aan je handen plakt.