

## Falafler bagt i ovn

200 g gråærter, her Errindlevært

Pastinak el. anden rodfrugt

Basilikum

Timian

Koriander

Spidskommen

Olivenolie

Vand el fløde

Tamari

Gråærterne sættes i blød i koldt vand dagen før. De kværnes eller blendes sammen med rodfrugt og krydderier og der kommes olie og andet væske i til konsistensen er rigtig.

Kom olie på en bageplade el. fad og form falafel på det. Hæld lidt olie over og bag dem i ovn ved 200-220 g i ca 45 min. til de er brunbagt.

Når de kommer ud af ovnen dækkes de over til de har suget olien, 10 min.

Opskriften kan varieres alt efter hvad man har af grønsager og krydderier.

Da jeg bager i brændekomfur kender jeg ikke de nøjagtige grader og tiden er derfor forskellig.

Bodil Gimbel 29 okt 2013