**Recept: Kofta en Falafel met salade**

**Nodig:**  
• 600 g rundergehakt  
• 4 tomaten  
• 1 (grote) ui  
• bosje peterselie  
• granaatappelsiroop  
• paneermeel  
• olijfolie  
• tahin  
• citroen  
• peper en zout

**Bereiding:**

Snipper de ui en tomaat en maal samen met 1/4 bosje peterselie door elkaar. Vermeng met het gehakt.  
Voeg toe: 1 el granaatappelsap, 2 el paneermeel, peper en zout.  
Kneed goed door elkaar en draai er balletjes van.  
Doe een paar eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak hierin de gehaktballetjes gaar.  
Verdeel in 2 porties: een met tomatensaus en een met sesampastasaus  
  
Tomatensaus:  
Snij 3 tomaten in stukjes en doe deze over de ene helft gehaktballetjes.  
Voeg nog 1 tl zout toe en een scheut granaatappelsiroop.  
Bak mee totdat de tomatenstukjes zacht zijn.  
  
Sesampastasaus:  
Pers de citroen.  
Meng 3 el tahin, 1/2 granaatappelsiroop, citroensap en wat zout.  
Giet over de andere helft gehaktballetjes en laat nog even warm worden.