**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.