

## Grønne deller med feta og edamamebønner

16 stk deller

- 300 gr edamamebønner uden skal (fra frost – passer m standard pose)
- 2 æg
- 1 lime (saft og revet skal)
- 2 fed hvidløg (presset)
- 4 spsk persille fra frost
- 4 spsk sesamfrø
- 1 spsk honning
- ½ løg i tern eller 1 spsk løgpulver
- 1 dl hvedemel
- 1 dl havregryn
- 1 spsk olie
- salt og peber, evt lidt chili efter smag, evt nigellafrø.
- 75 gr feta, groft smuldret, skal først i efter foodprocessor.
- smør/olie til stegning

Skål der kan tåle varme.

Hæld kogende vand over bønnerne i skålen og lad dem stå 5 min.

Hæld vandet fra og vent 10 min til bønnerne er kølet lidt (pga æg).

Put alt på nær feta i foodprocessor og kør til det er frikadellefars, men ikke i smadder.

Hæld tilbage i skålen, tilsæt groft smuldret feta (jeg knuser feta tern let m gaffel)

Føl om farsen passer dig

Tilsæt lidt mere havregryn hvis du vil have fast fars. (det er ok det ikke er blended)

Lad hvile 15 min.

Form 16 deller og steg i smør/olie til de får brun overflade, som alm deller.

De kan sagtens frys...

