

Krautwickel

(Savoiekoollolletjes)

Samenstelling: (voor vier personen)

Brood van de vorige dag	2 teentjes look
1/8 l melk	vetstof
pezo	peterselie
savoiekool	400gr gehakt
1 ei	Marjolein
runderbouillon	Cocktailprikkers
2 eetlp zure room	

Bereiding:

Rasp de korst van het broodje af.

Snij het brood in blokjes en week ze in de melk

Breng in een grote pan royaal water met wat zout aan de kook.

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snij de stronk er met een mes wigvormig uit.

Was de kool, doe hem over in het zachtjes kokende water en mock met een vork draaiende bewegingen zodat de bladeren loslaten, of met een mes de bladeren losmaken. Kook de koolbladeren vervolgens in circa 10 min. niet te gaar.

Pel intussen de ui en de knoflookteentjes en hak ze fijn. Verhit de boter in een pan en bak hierin de ui- en knoflooksnippers glazig. Laat afkoelen.

Was de peterselie, schud de blaadjes droog en hak ze fijn.

Knijp de geweekte broodblokjes uit en meng ze in een kom met het gehakte. De ui- en knoflooksnippers en de gehakte peterselie toe. Roer er het ei en de marjolein door en meng zorgvuldig. Breng op smaak met zout en peper.

Verhit de oven voor op 200°C (gasstand 3). Beboter een vuurvaste vorm.

Breng de bouillon aan de kook.

Neem de koolbladeren uit het water en laat ze op keukenpapier goed uitlekken. Snij de dikke bladnerven plat, zodat de bladeren zich goed laten oprollen.

Leg in het midden van elk koolblad 1 eetlepel van het vulsel. Sla de randen naar binnen en rol de bladeren dan als kleine pakketjes op. Leg de rolletjes met de naad naar onder, eventueel met cocktailprikkers vastgezet, dicht tegen elkaar aan in de vorm. Giet er de hete bouillon over.

Zet de vorm onderin de oven en laat de koolrolletjes dan afgedekt circa 30 min. smoren. Neem ze dan uit de oven en houd ze warm.

Giet het gevormde vocht door een zeef, roer er de zure room door en

verwarm het tot vlak onder het kookpunt, maar laat het vocht niet meer aan

*bladeren in heet water dampelen
→ geen kleur verschil*

de kook komen.

Serveer de koolrolletjes met de saus. Geef hierbij gekookte aardappelen

Dranksuggestie: bij deze koolrolletjes smaakt witbier voortreffelijk.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

