

ROLLETJES VAN CHINESE KOOL

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 1 Chinese kool
- 2 ajuinen
- 800 gr rundergehakt
- 200 gr peperkaas (of Goudse kaas, met mosterdzaadjes....)
- 2 blikken (400 gr) gepelde tomaat
- 2 eieren
- mosterd (2 flinke koffielepels)
- peterselie, bieslook
- 250 gr diepvrieserwten
- zout, peper, paprika, piment, olijfolie

Bereidingswijze

- Maak de bladeren van de Chinese kool los, was ze en blancheer ze ongeveer 8 min. In kokend water met zout. Giet ze af en laat ze schrikken onder de koude kraan. Laten uitlekken.
- Snipper de gepelde ajuin. Doe de helft in een kookpot voor de saus en de andere helft in een kom samen met het gehakt.
- Gehakt, gesnipperde ajuin, eieren, geraspte kaas, mosterd onder elkaar kneden. Kruiden met peper, zout en paprika.
- Korte worstjes maken van het gehakt en in de koolbladeren rollen en vastprikken met een cocktailprikkertje.
- Olijfolie bij de ajuin in de kookpot doen en de ajuin glazig laten worden. Fijngedrukte tomaten toevoegen en even laten doorkoken. Erwtjes, peterselie en bieslook toevoegen en laten sudderen tot alles gaar is. Op smaak brengen met peper, zout, paprika en piment.
- De rolletjes in een ovenschotel leggen en overgieten met de saus en ongeveer 20 min. in een hete oven zetten.

Hierbij serveren we gekookte aardappelen (Nicola's – vastkokend)

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

