

WINTER GARDEN



GEVULDE KOOLROLLETJES

BOODSCHAPPEN

1 Chinese kool of witte kool
300 gr runder of lamsgehakt
40 gr. maizena
1½ el. paprikapoeder
800 gr. gepelde tomaten (blik)

Pel voorzichtig de 12 buitenste bladeren los van de kool halveer de rest van de kool en snijd in reepjes. Schep de reepjes en een schaal, bestrooi met zout en laat staan.

Breng een grote pan met ruim water aan de kook en blancher hierin de koolbladeren in ca. 30 seconden. Spoel ze af met koud water en laat uitlekken. Kijp de reepjes kool goed uit, spoel ze in een vergiet en laat ook deze goed uitlekken.

Meng nu het gehakt met de maizena en het paprikapoeder, zout en peper en verdeel het mengsel in 12 porties. Leg op het onderste deel van het koolblad een vulling, vouw de randen om de vulling en rol strak op.

Verdeel de koolreepjes over de bodem van een stoofpan, schenk er 4 el. olijfolie overheen, leg hierop de koolrolletjes en verdeel de tomatenblokjes hier over. Bestrooi met zout en peper en stoof afgedekt ca. 40 min op een laag vuur. Lekker met versgebakken brood!

