

Dolmades gevuld met gehakt

Vorbereiding wijnbladeren

Leg 350 gram verse druivenbladeren in kokend water en haal ze er weer uit als ze van kleur zijn veranderd. Dat gaat heel snel, in minder dan 1 minuut.

Ingrediënten:

- 1 grote heel fijn gesnipperde ui
- 250 gram (kalfs)gehakt
- 1 kopje (ongekookte) gewassen rijst
- ½ glas olijfolie
- 2 theelepels tomatenpuree
- 2 theelepels (zoete) paprikapuree
- 1 theelepel Himalaya zout
- 1 theelepel peper
- 1 theelepel zoete cayennepeper
- 1 klontje roomboter

Bereidingswijze:

Vorbereiding:

- Meng bovenstaande ingrediënten behalve de roomboter in een kom goed door mekaar tot een smeug mengsel
- Neem een voorbereid wijnblad (neem de buitenkant van het blad en leg vulling op de onderkant, waar je de aderen ziet en voelt) en plaats hier een vingerdik mengsel als een potlood op
- Rol het wijnblad een beetje op en vouw de buitenkanten naar binnen
- Rol het vervolgens helemaal strak op
- Het resultaat kan nu eventueel in de vriezer om te bewaren



Verwerking:

- Doe een beetje olijfolie in een grote pan. Om aankeken te voorkomen kun je vervolgens wat steeltjes van de wijnbladeren of uienringen op de bodem leggen.
- Leg de dolmades in de pan op de bodem als bouwstenen goed naast mekaar met zo min mogelijk tussenruimte en breng eventueel een volgende laag aan
- In de nu lege kom waar het mengsel van de dolmades in heeft gezeten, doe je 3 eetlepels olijfolie, wat peper en zout en wat chili peper. Giet dit nu over de dolmades in de pan heen.
- Vul de pan met kokend water tot de dolmades net onder water staan
- Doe er vervolgens een klein klontje roomboter op
- Dek het geheel af met een bord zodat de dolmades niet opengaan en goed onder water blijven
- Laat het geheel 40 minuten rustig koken. Eventueel vul je wat water bij
- Serveer de dolmades met yoghurt (naar wens kun je ook 1 geperst teentje knoflook en wat zout erin verwerken)