



Dolmades: gevulde wijnbladeren

Fijne rolletjes van wijnbladeren gevuld met kruidige rijst en verse kruiden. Een klassiek Grieks hapje, lauw of koud geserveerd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	45'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

250 g wijnbladeren op pekel
200 g rijst (rondkorrel)
2 uien, fijngesnipperd
5 el olijfolie
1 bosje verse dille, gehakt
1 bosje verse munt, gehakt
sap van 2 citroenen
1 tl zout

1/2 tl peper

500 ml groentebouillon

Bereidingswijze

1. Spoel de wijnbladeren grondig af onder koud water om de pekel te verwijderen en laat uitlekken.
2. Fruit de uien in 3 el olijfolie op zacht vuur 5 minuten glazig.
3. Meng de rijst met de uien, dille, munt, sap van 1 citroen, zout en peper.
4. Leg een wijnblad met de nerf naar boven, doe een lepeltje vulling onderaan, vouw de zijanten in en rol strak op.
5. Schik de rolletjes dicht tegen elkaar in een pan. Giet de bouillon, het overige citroensap en 2 el olijfolie erover.
6. Leg een bord bovenop om de rolletjes op hun plaats te houden en laat 45 minuten zachtjes stoven. Laat afkoelen voor het opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)