



Golabki - Poolse gevulde koolrolletjes

Malse koolbladeren gerold rond een vulling van gehakt en rijst, gestoofd in een lichte tomatensaus. Een hartige Poolse ovenklassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	75'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 1 witte kool
- 400 g gemengd gehakt
- 100 g rijst
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 ei
- 400 g gezeefde tomaten
- 1 el tomatenpuree
- 300 ml runderbouillon

1 tl gedroogde tijm
2 el zonnebloemolie
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de rijst beetgaar in 12 minuten en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de harde kern uit de kool en kook de kool 8 minuten in ruim water. Pel de zachte bladeren er voorzichtig af.
3. Snipper de ui en knoflook, fruit zacht in de olie en laat afkoelen. Meng met het gehakt, de rijst en het ei. Kruid stevig met peper en zout.
4. Leg een lepel vulling op elk koolblad, vouw de zijkanten in en rol op tot pakketjes.
5. Meng de gezeefde tomaten met de tomatenpuree, bouillon en tijm. Giet een laagje in een ovenschaal, leg de rolletjes erin en bedek met de rest van de saus.
6. Dek af met folie en gaar 60 minuten in de oven. Haal de laatste 15 minuten de folie eraf zodat de saus indikt.

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